Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Krünitz, Johann Georg, 1728-1796

Oeconomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirthschaft Mit 10 Kupfern

Bd.: 1

Brünn 1787

Oecon. 1033-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296833-5
VD18 90040015

BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

<36607823410019

<36607823410019

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1033.

Oeconomia. Lexica 17.

~~Oec. gen. No. 22.~~

J. Alberti sc.

Oeconomiſche
Encyklopädie,
oder
allgemeines Syſtem
der
Staats- Stadt- Haus- und Landwirthſchaft,
in alphabetiſcher Ordnung;
von
D. Johann Georg Krünitz.

Erſter Theil,
von A a bis Am. Mit 10 Kupfern.

Brünn,
gedruckt bey Joſeph Georg Traßler, Buchdrucker,
Buch- und Kunſthändler.

1787.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Einem verehrungswürdigen

deutſchen Publikum

in den ſämtlichen

kaiſerl. königl. Staaten

widmet

voll Ehrfurcht und Dankbarkeit

dieſes Werk

der

Herausgeber.

Verehrungswürdiges

Publikum!

Dir übergeb ich ein Werk, zu deſſen Unternehmung mich nur allein Patriotismus anreizte, zu deſſen Ausführung mich Deine großmüthige Unterſtützung immer mehr anfeuerte, und deſſen Vollendung die Fortdauer Deiner Huld mich mit Entzücken entgegen ſehen läßt. Dein Beyfall bey meiner erſten Ankündigung flößte mir Muth und Kraft ein, allen Hinderniſſen entgegen zu ſtehen und ſie zu überwinden. Deine Zufriedenheit bey Erfüllung meines

Ver-

Verſprechens wird mich immer mehr und mehr mit Thätigkeit beleben. Schä=tze mich **Deiner** fernern Unterſtützung werth, und ewiger warmer Dank wird dafür in dem Herzen desjenigen leben, der **Deine** Gewogenheit mit ehr=furchtsvoller Achtung fühlt, und kein größeres Glück kennt, als aller Welt zu ſagen, er ſey,

verehrungswürdiges Publikum!

Dein

Mitbürger.

Vorbericht
des Herausgebers.

Der huldreichſten Begünſtigung unſers weiſen Monarchen und der bereitwilligſten Unterſtützung meiner edeldenkenden Mitbürger gewiß, wagt ich es, eine neue Ausgabe der öconomiſch-technologiſchen Encyklopädie und Kunſtgeſchichte nach der vortrefflichen Uebersetzung und Verbeſſerung des gelehrten Herrn D. J. G. Krünitz zum Gebrauch der kaiſerl. königl. Staaten zu unternehmen. Den Beyfall, den man durch häufige Unterſchreibung dieſer wichtigen Unternehmung ſchenkte, erkenn ich hiedurch öffentlich mit dem ehrfurchtsvollſten Danke, und ich glaube, dieſes nicht deutlicher beweiſen zu können, als wenn ich mein zu wiederholtenmalen gegebenes Verſprechen als ehrlicher Mann und auf das pünktlichſte erfülle.

Ich

Ich verſprach dieſes in ſeiner Art einzige litterariſche Product mit all der typographiſchen Schönheit zu liefern, welche dem Auge des Leſers Anmuth und ſeinem Gebrauche Bequemlichkeit gewähren könnte. Meine Herren Abnehmer werden bey Prüfung des erſten Theils mir die Gerechtigkeit wiederfahren laſſen, daß ich aufs beſte geleiſtet, was ich verſprochen, und daß meine Ausgabe beſonders an Vortrefflichkeit der Kupferſtiche gewiß nicht im mindeſten der Original-Ausgabe nachſtehe; wo nicht in manchem Betrachte vorgehe.

Erhalte ich Beweiſe von dieſer Zufriedenheit meiner gütigen Unterſtützer, ſo iſt mein Zweck erreicht, meine Mühe belohnt, und die Herren, die mein gutherziges Unternehmen im voraus zu verſchreyen ſich bemühten, werden ſich ihrer ſo voreilig verbreiteten Beſorgniß um ſo mehr ſchämen müſſen.

Von dem innern Werthe dieſes vortrefflichen Werkes, und dem ruhmvollen Unternehmen des Herrn D. J. G. Krünitz, daſſelbe

durch-

durch eine deutſche Ueberſetzung nicht nur gemeinnützig, ſondern durch ſelbſt eigene mühſame Bearbeitung noch weit vollkommener zu machen, hier erſt weitläuftig zu ſprechen, würde überflüßig ſeyn. Jenes ſpricht für ſich ſelbſt, und der Nutzen, den jeder Bürger des Staats daraus ſchöpfen kann, muß dem Hrn. D. J. G. Krünitz in allen Herzen ein unvergeßliches Andenken ſeines ſo ruhmvollen Unternehmens ſtiften. Unmöglich kann daher dieſer verdienſtvolle Mann mir es übel deuten, wenn ich auch meinen Mitbürgern dieſes Werk gemeinnütziger zu machen geſucht habe.

Der zweyte Theil wird, ſo wie ich es verſprochen, folgen; und ſofort die übrigen bis zu gänzlicher Vollendung des Werkes. Ich werde mich eben ſo wenig von Hinderniſſen abſchrecken laſſen, als gewiß ich mir ſchmeichle, daß durch Thätigkeit und Aufmerkſamkeit der Abdruck jedes folgenden Theiles immer genauer ſeyn, und die Anzahl meiner Gönner mir vermehren wird. Eben ſo leb ich der angenehmen Hoffnung, daß meine Herren Abnehmer, mir meine etwa in dieſem

Theile vorkommenden Buchſtabenfehler, gewiß nicht zum großen Verbrechen anrechnen, ſondern mit Gütigkeit nachſehen werden.

Allen den Herren, die mir bey Erſcheinung dieſes oder eines der folgenden Theile, wie ſchon bey meiner Ankündigung geſchah, Fehde zu bieten Willens ſeyn ſollten, mach ich hiedurch mit aller nur möglichen Freymüthigkeit bekannt, daß ich bey meiner Liebe zum Frieden auf alle Fehde Verzicht gethan habe, und alſo mich nie entſchließen werde, auf irgend etwas dieſer Art zu antworten.

Mir genügt, wenn meine edeldenkenden Mitbürger mich auch in der Folge einer eben ſo großmüthigen patriotiſchen Unterſtützung würdigen, als ich ſchon beym Anfange meines Unternehmens genoſſen zu haben mich rühmen kann. Dies ſoll mein Stolz und Ruhm ſeyn!

Brünn, den 30. April,
1787.

Joſeph Georg Traßler.

A. A.

* Aah! iſt in der deutſchen Sprache theils ein Wort der Jammernden, theils ein Zuruf und eine Stimme der Kärner und Fuhrleute, inſonderheit in Thüringen, womit ſie die Pferde aufmuntern, ihre Kräfte anzuſtrecken, indem ſie dieſelben zum Gehorſame gegen dieſes und andere Worte, z. B. Oh! Hotto! Schwude! Thule! gewöhnt haben, da ſich dann dieſes vor andern Thieren unſers zahmen Haus=Viehes gelehrige Thier gemeiniglich ohne Zaum und Peitſche darnach zu richten pfleget.

* Aal, Fr. Anguille, heißen bey den wollenen Zeugmanufacturen die Riegel, oder falſchen Falten und Brüche, welche bey dem Walken in den Tüchern entſtehen, wenn die Walkmüller ihre Stampfen nicht ſorgfältig genug beſichtigen.

Aal, Lat. Anguilla, Fr. Anguille, ein bekannter Fiſch, von glattem, langen und geſchlanken Leibe, welcher einer Schlange nicht ungleich ſieht, und mehrentheils in ſüßen Wäſſern, Flüſſen und Seen ſeinen Aufenthalt hat, bisweilen aber auch in das Meer hinabſteigt. Sein Maul iſt mit ganz kleinen Zähnen beſetzt. Seine Floßfedern, deren an der Zahl zwo ſind, ſtehen neben den Ohren (Kiemen.) Er läßt ſich ſehr ſchwer in der Hand halten, weil ſeine Haut ſchmierig, ſchleimig, und mithin ſehr ſchlüpfrig iſt. Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitern Kopf, als das Weibchen.

BAYERISCHE STAATS- BIBLIOTHEK MUENCHEN

Der Aal lebt im ſüßen und klaren Waſſer. Das trübe Waſſer iſt ihm ſchädlich, und ſogar tödlich. Man bemerket, daß der Aal der einzige unter den Fiſchen des ſüßen Waſſers iſt, welcher in das Meer tritt. Er kann lange außer dem Waſſer leben. Der P. Vaniere, welcher kein anderes, als das reine, leichte und ſüße Waſſer, für ein heilſames erkennet, giebt zum Kennzeichen eines ſolchen Waſſers an, wenn ſich viele Aale darin finden. Es pflegen auch die Fiſcher, welche dergleichen fangen wollen, ihre Reuſen vor das Schutzbret an einem Mühlen-gerinne, oder mitten in Ströhme, zu legen, als an Oerter, wo das Waſſer faſt beſtändig ſehr klar und ſchnell, und folglich recht durchgearbeitet und ſehr ſüß iſt. Wenn man demnach zur Zeit der Ueberſchwemmungen, und im trüben Waſſer, viele Aale fängt, ſo kann man gewiß glauben, daß dieſer Fiſch daſelbſt auf ſeinen Raub ausgehet, oder ſich vielleicht deſſen, wie eines Schleyers, zur Begünſtigung ſeiner Flucht, bedienet. Sobald er irgend einen Gegenſtand der Furcht gewahr wird, macht er wirklich das klare Waſſer trüb, indem er den Schlamm, oder Sand des Bodens, oder Ufers, aufrühret.

Das *Fleiſch* des Aals iſt ſchleimig, und überaus nahrhaft. Der im Meere hat das beſte Fleiſch. Um dieſen Fiſch, wenn man ihn auf einmal häufig fängt, aufzubehalten, oder ſein ſchleimiges und klebriges Weſen zu verbeſſern, ſalzet man ihn ein.

Das *Fett* vom Aal, in die Ohren gethan, wird als eine gute Arzney für die Taubheit angeprieſen, auch bedient man ſich deſſelben in der verſtopften goldenen Ader, wider die Flecken nach den Pocken, und zur Beförderung des Wachsthums der Haare.

Der Aal iſt gefräßig; er ernähret ſich von kleinen Fiſchen, Fröſchen, Würmern, und läßt ſich daher auch leicht mit der Angel fangen. Man hat bemerkt, daß Aale ſich aus einem Teiche heraus begeben haben, um ent-

entweder in einen andern zu gehen, oder kleine, im Graſe verborgene Schnecken aufzuſuchen.

Die Aale laſſen ihre Jungen lebendig von ſich. Man behauptet, daß einige Roßtäuſcher den abgetriebenen Pferden Aale in den Maſtdarm ſtecken, damit ſie darnach fetter und munterer ausſehen mögen; und daß einige Hufſchmiede ein hartſchlägiges Pferd einen lebendigen Aal verſchlingen laſſen, damit es, indem derſelbe durch deſſen Gedärme hindurchgehet, purgire.

* In Holland macht man den Unterſchied, daß man diejenigen Aale heißt, die in trüben Wäſſern leben, deren es daſelbſt eine Menge giebt; diejenigen aber, die ſich in friſchen Wäſſern aufhalten, werden Paaling genennet, und den andern weit vorgezogen. Bey Tage liegt der Aal ſtill; bey Nacht ſuchet er ſeine Nahrung, und hält ſich gern allein von andern Fiſchen abgeſondert. Wo er Weizen, oder Erbſen nahe am Ufer merket, tritt er, inſonderheit, wenn ſie in der Blüthe ſind, auf das Land hinaus, ſich darin zu weiden, wiewohl zu ſeinem Unglück, wenn der Ackermann ſolches gewahr wird, und eine Furche vor den Acker ziehet, über welche er nicht zurück nach dem Waſſer kommen kann, und ſich gefangen geben muß.

Der Aal hat ein hartes und zähes Leben. Wenn man in ein Gefäß etwas Erde thut, Waſſer darauf gieſſet, über dieſes breitblätteriges Gras, oder Schilf legt, und lebendige Aale hinein ſetzt, ſo bleiben ſie lebendig, und laſſen ſich weit und breit verſchicken. *

Sein Fleiſch iſt fett und ſüß, daher es für ſchleimig und ungeſund geachtet wird, wiewohl man hierin nicht durchgängig einerley Meynung iſt. So viel iſt gewiß, daß er bey den Alten unter die niedlichſten Speiſen gezählet, und ſehr hoch gehalten worden. Insgemein wird er den Kranken verbothen; den Schwindſüchtigen aber, und denen, die mit einer auszehrenden Krankheit, oder auch mit der Milzſucht und Säure des Magens, behaftet

tet ſind, wird er als nahrhaft zugelaſſen, oder angerathen. Wenn er friſch iſt, ſo wird ihm die Haut, vornämlich, wenn er groß iſt, abgeſtreift, (wiewohl dieſes nicht von allen gutgeheißen, ſondern vielmehr denſelben mit heißer Aſche abzureiben, oder mit Waſſer abzubrühen, gerathen wird,) zerſtückt, ſcharf aus dem Salze abgeſotten, und entweder mit gutem Weineſſig, oder mit einer Tütſche von Sauerampfer, mit etwas Eſſig, oder Citronenſafte genoſſen. Oder, er wird mit Salbeyblättern geſpickt, auf einem Roſte gebraten, oder auch wenn er zuvor mit lauterem Waſſer überſotten, und ſolches rein abgegoſſen worden, in einem Tiegel in Buttter gebacken, mit zerriebenen Salbeyblättern beſtreuet, und mit Citronenſafte beträuft. Die Franzoſen richten ihn auf eine beſondere Weiſe zu, die ſie à la Galantine nennen, und welche man in **Jo. Sigism. Elsholzen** neuem **Tiſchbuche** S. 407, beſchrieben findet.

Das Blut des Aals ſoll insbeſondere den Augen höchſt ſchädlich ſeyn; ſo gar daß ein Menſch, wenn ihm etwas davon in die Augen kömmt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen davon blind werden kann; daher derjenige, der ihn aufſchneidet, ſich dabey wohl vorzuſehen hat. Das Fett wird, nachdem es aus dem Eingeweide ausgeſotten worden, zum Brennen in den Lampen, ſtatt des Oehles, und wie der Thran, wie auch die Wägen damit zu ſchmieren, verbraucht. Das warme Blut, mit Wein vermiſcht, ſoll wider die Darmgicht dienen. Die Leber, mit der Galle getrocknet, wird zur Beförderung der ſchweren Geburt angewendet. Wie aus der Aalgalle eine Farbe zu bereiten, ſ. im Art. Galle. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut von einem Aale, wenn ſie in Wein, Bier oder Koſent aufgekocht und erweicht, und hernach ſo warm, als es nur erleidlich, um verſtauchte oder verrückte Glieder gewickelt wird, dieſelben wieder zu recht zu bringen. Die Haut, wenn ſie ausgereckt ertrocknet, dienet zu Riemlein, oder zu Blättern

oben um den Spinnrocken; wenn ſie aber zuſammengedrehet worden, ſo iſt ſie anſtatt eines Ochſen-Ziemers oder Benſels zu gebrauchen. Wenn man mit dem blutigen Ende eines Aalkopfes, der nur erſt abgeſchnitten worden, ein Hühnerauge oder Warze berühret, und denſelben hernach unter eine Traufe verſcharret: ſo ſoll die Warze abfallen, ſo bald der Kopf verweſet. Läßt man einen Aal in einem Getränke ſterben: ſo bekömmt der, welcher davon trinkt, vor ſolcher Art des Getränkes einen Ekel; es iſt aber dieſes Mittel etwas gefährlich, und bereits gar öfters übel ausgeſchlagen. Von der Zeit, wie auch von der Art und Weiſe, wann und wie die Aale am beſten zu fangen, ſiehe den Artikel: Aal-Fang.

Was die unterſchiedenen Arten der Zurichtung des Aals betrifft, ſo läßt ſich derſelbe backen, braten, füllen, kochen, mariniren, räuchern und ſieden, welches alles in den nachfolgenden beſondern Artikeln mit mehrerm beſchrieben werden ſoll.

Aal zu backen in einer Pfanne. Nachdem derſelbe zuvörderſt zu recht gemacht worden, wird er, wie andere Fiſche, die man zu backen pflegt, in Gries oder Mehl, etlichemal umgewandt, und deſſen Stücke in einer Pfanne in der Butter geprägelt, ſo lange bis ſie genug ausgebacken, und ſchön goldgelb ſind. Oder, man läßt ihn, in einer Paſtete eingeſchlagen, mit derſelben in dem Backofen backen, welches folgendergeſtalt geſchieht. Man ſchneidet ihn in Stücke, legt ihn in einen Keſſel, gießt ſiedend Waſſer darauf, und brühtet ihn wieder, wie die Schleihen, oder Neunaugen. Sodann nimmt man ihn heraus, und legt ihn auf einen Teller, damit er trockne. Wenn nun inzwiſchen auf einem andern Teller kleingeſchnittene Citronenſchalen, etwas Muskatenblüthen, Jngber und weißer Pfeffer, nebſt ein Paar gehackten Sardellen, ordentlich unter einander gemenget, und eine Paſtete von mürbem Teige zubereitet iſt ſo legt man unten auf das Blatt etliche Lorbeerblätter,

einige Stücke Butter, etwas von vorerwähntem Gewürze, und endlich den Aal ſelbſt, über welchen die übrigen Gewürze, und abermal Schmalz oder Butter gethan, und die Paſtete bedeckt, in den Backofen geſetzt wird. So bald ſie braun zu werden anfängt, nimmt man ein ſpitziges Holz, oder einen kleinen Bratſpieß, ſticht oben ein Loch hinein, welches gelüftet heißt, und macht die Sauce oder Brühe zu recht. Es wird nämlich ein Stückchen Aal in Butter geröſtet, hernach im Mörſer mit ein wenig Semmel, friſcher Butter, und etwas gelindem Gewürze geſtoßen. Dieſes alles thut man in ein Töpfchen, gießet Wein und Brühe dazu, drücket Citronenſaft darein, und läßt es ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyerdotter, zerquirlt ſie mit etlichen Trofen Eſſig in einem andern Töpfchen, (der Eſſig wird darum dazu gethan, damit es nicht zuſammen rinne,) legt noch ein Stückchen Butter dazu, und gießt die Brühe, welche im andern Töpfchen bereitet iſt, und ſiedet, in die Eyer, und quirlt ſie ganz klar, damit es ein wenig dick werde. Endlich wird die Paſtete aus dem Ofen genommen, aufgeſchnitten, die Brühe hinein gegoſſen, fein umgerüttelt, auch Saft von einer Citrone hinein gedrückt. Hernach muß man ſie mit Zucker beſtreuen, oder man kann ſie mit Lorbeerblättern und Blumenwerk aufputzen. Oder: nachdem der Aal auf gewöhnliche Art zu recht gemacht, vorbereitet, und ein wenig mit Salz eingeſprengt worden, läßt man ihn auf dem Roſte über Kohlen ein wenig anlaufen, ſtreuet auf das mit Schmalz überlegte Paſtetenblatt ein wenig braun geröſtete Semmel mit klein geſchnittenen Citronenſchalen, Muſkatenblumen, Jngber, ein wenig Nelken, Lorbeerblätter, und etwas dürren Rosmarin, legt über dieſes alles den Aal, und beſtreuet ihn wieder mit dem übrigem Gewürze, thut auch einige Stücke Schmalz darüber, macht einen Deckel über die Paſtete, ſetzt ſie in den Ofen, und bäckt ſie fein goldgelb ab. Die Brühe

dazu

dazu iſt folgende: Man brennet etwas Mehl in brauner Butter, gießet darauf Wein, Eſſig, Brühe, oder an deren Statt Peterſilien-Waſſer, thut noch Citronenſcheiben und Kapern hinzu, läßt alles mit einander kochen, füllet alsdann dieſe Brühe, welche, wenn man will, auch mit etwas Zucker ſüß gemacht werden kann, in die Paſtete, und rüttelt alles fein gemach herum.

Der Aal wird auch auf folgende Art gebacken: man ſchneidet ihn in Stücke, macht ihn mit unzeitigen Traubenſafte, Salz, Pfeffer, und einem Stück reifer Citrone an, wendet ihn im Mehle um, und läßt ihn in zerlaſſener Butter braten. Anſtatt des Mehls kann man auch einen feinen Teig mit Eyern machen, und den Rand der Schüſſel mit Peterſilie beſtreuen.

Aal zu braten. Dieſes geſchieht entweder am Spieße, und auf dem Roſte, oder, nach holländiſcher Manier, in der Pfanne. Am Spieße zu braten, ſteckt man die Stücke, nachdem ſie vorher gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Salz wohl überſtreuet, in Eſſig auf eine Stunde lang, und alſo gleichſam mürbe gebeizt worden, an einen Spieß, und umwindet oder beſtecket dieſelben mit Salbeyblättern. Zuweilen pflegt man dieſe Stücke auch mit Speck zu ſpicken, wie die Haſen, oder ander Wildbret. Imgleichen bedienen ſich Einige, anſtatt des Specks, der Citronenſchalen, welche ſie als Speck ſchneiden, und ſolche vorher in Waſſer, damit das Bittere heraus komme, wohl abſieden laſſen. Während der Zeit als er bey einem nicht gar zu jählingen Feuer gebraten wird, ſoll man ihn fleißig mit geſchmolzener heißer Butter begießen, und darein einigen Wein, Salz, etwas Pfeffer, Eſſig und Muskatenblumen, mit weniger kleingehackter Salbey vermiſchen. Dergleichen Sauce iſt auch dienlich darüber anzurichten; die Garnitur aber dazu ſind halbe Citronen. Außer dieſer kann man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen. Man brennt ein wenig Mehl in heißer Butter braun,

gießt darein ein wenig Wein, Fleiſchbrühe, od'r an deren Statt, in der Faſten, Peterſilienwaſſer, hu darein Citronenſchalen, Muſkatenblumen, etwas Jngber, etliche ganze Zwiebeln mit Nelken beſteckt, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden. Jn dieſer Brühe rühret man drey bis vier, etliche Stunden gewäſſerte, und nachher kleingeſchnittene, Sardellen, und läßt es gemächlich kochen. Dieſe Brühe wird in die Schüſſel angerichtet, und der Aal als eine Garnitur daherum gelegt.

Jn der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Aal nennen, werden die zu recht gemachten und mit Salz wohl eingeriebenen Stückchen, welche etwann eines Fingers lang ſind, dicht an eiander geſetzt; daß ſie die Pfanne oder Caſſerolle ausfüllen; nach dieſem gießen ſie ein Paar Löffel Wein oder Waſſer daran, ſtreuen grüne kleingehackte Salbey darüber, ſetzen ſolche auf Kohlenfeuer, decken die Pfanne oder Caſſerolle oben zu, und wenn die Aalſtücke bald halbgar ſind, machen ſie den Deckel und das Kohlenfeuer auf, daß der Aal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit ſeinem eigenen Fette begoſſen, und die Garnitur ſind halbe Citronen. Manche machen auch eine eingebrannte Brühe, oder eine ſaure Zwiebel-Brühe darüber.

Aal-Fang, bedeutet entweder 1) die Zeit wann die Aale am beſten zu fangen ſind, nämlich vom März oder April an, wenn die Ellern- oder Erlenbäume ihre Blätter treiben, bis in den Auguſt und September; oder 2) die Art, wie ſolche gefangen werden, als: mit Reuſen, Wehrkörben, Angeln, Leg- oder Nacht Angeln, Aal-Gabeln, oder Triſtacheln, und ſo genannten Archen und Fiſchfängen, welche letztere beyde Arten man gern in den wüſten Mühl-Gerinnen und bey Wehren anzubringen pfleget.

Jn Anſehung des erſtern, oder die Zeit anbetreffend, ſind die Aale im Sommer, ſonderlich aber, wenn es ſchwühl

ſchwühl iſt, oder Donnerwetter ſind, da ſie ſich zuſammen ringeln, und gleich als todt mit den Waſſer davon treiben, gar leicht und in großer Menge zu bekommen. Nur iſt dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht zur Zeit des Neumondes aufpaſſe; denn um dieſe Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch ſo ſehr donnerte. Sonſt aber werden ſie am häufigſten gefangen, wenn die Wäſſer ausgetreten, oder trüb ſind. So werden ſie auch, wenn ſie laufen (welches bey den Piſcibus quiparis, oder den mit Rogen verſehenen Fiſchen, leichen oder ſtreichen heißt,) ſehr ſtark, nämlich im October, in den Reuſen und Wehrkörben gefangen; zumal, wenn man einen wohl ausgewäſſerten Häring hinein legt. Wer ihrer nun fein viele in den Reuſen fangen will, der thue auch etwas Queckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stückchen von faulem und bey der Nacht ſcheinenden Holze, in ein kleines Glas, vermache daſſelbe feſt mit Wachs und Harz, und hänge es mitten in die Reuſen; hernach nehme man alt Schmeer und wilde Münze, röſte beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben ſolche Reuſen, welche nachgehends, wo viel Mos iſt, gelegt, und alſo über Nacht darin gelaſſen werden. Uebrigens iſt hievon noch folgendes zu merken: man mache bey dem Schutzbrete einer Mühle, ober bey einem Orte, wo das Waſſer hindurch läuft, (ſiehe Fig. 1.) eine breite Oeffnung C, als den Eingang in die Fiſch=Reuſe; ſetze ſeine Reuſe A an den Ort B, und gebe Achtung, daß ſie feſt ſtehe, und daß alles wohl an einander ſchließe. Wenn man nun an einem Orte iſt, wo weder Löcher, wodurch das Waſſer läuft, noch Mühlen ſind: ſo mache man in der Mitte des Fluſſes, wo das Waſſer gemeiniglich am ſchnellſten iſt, eine Art von einem Zaune mit geflochtenen Hürden, welche auf beyden Seiten mit ſtarken Pfählen gehalten werden müſſen. Man mache dieſen Zaun nach

Art eines Winkels, an deſſen Spitze man eine Oeffnung laſſen muß, um die Mündung der Reuſe dahin zu ſetzen; vergeſſe aber auch nicht, einen großen Stein darauf zu legen, oder ſie wohl anzumachen, damit ſie feſt ſtehe, und unten auf dem Boden des Waſſers anſtoße. Wenn das Waſſer allzu tief iſt: ſo lege man einige Büſchel Reiſig unter die Reuſe, um zu verhindern, daß der Fiſch nicht darüber hinweg gehe. Siehe *Fig.* 2. A ſind die geflochtenen Hürden, B die Oeffnung, C die Fiſch=Reuſe, und D die Büſchel Reiſig.

* Anweiſung. Forellen und Aale in Körben zu fangen: ſt. im 16ten St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Bisweilen werden die Aale auch mit den Angeln und Geeren, vornämlich aber, und in nicht geringer Anzahl, in den ſogenannten Aal=Fängen oder Aal=Kaſten gefangen. Man zeigt hier *Fig.* 3. die Art mit einer langen Schnur, woran viele Angeln geheftet, zu fangen, nicht deswegen an, als wenn es eine neue Erfindung wäre, ſondern den Liebhabern dieſes Fiſchfanges zum Beſten, welche ihre Zeit nicht übel damit zubringen werden, ſie mögen dieſe Angeln in fließendes oder ſtehendes Waſſer einlegen. Wer demnach hiezu Luſt hat, der nehme eine gute Anzahl ſtählerne Angeln, ungefähr eines Zolles lang, mit einem Ringe, wie bey C. D. und E zu ſehen; an jeden Ring befeſtige man eine Schnur von einer Elle, und ſtecke entweder kleine Fiſche, als ſo genannte Weißfiſche, oder große Regen=Würmer, an die Angel, wenn die Schnur gelegt werden ſoll. Wie Regenwürmer gefangen werden, ſiehe unter dem Artikel Regenwurm. Oder, welches noch beſſer iſt, man kann auch ſo genannte Schlammbeiſſer (Lamproie) von der Dicke einer Federkiele, welche die Fiſcher Chatouilles nennen, und ſich im Schlamme oder Triebſande nahe am Ufer der Ströhme finden, daran ſtecken. Von dieſen dreyerley Dingen nimmt man eins und ſteckt es an jede Angel; nimmt alsdann einen langen

gen Strick, und begiebt ſich an den zum Fiſchfang beſtimmten Ort. Daſelbſt breitet man den Strick längs dem Ufer aus, und bindet alle Schnüre, woran ſich die Angeln befinden von zwey zu zwey Fuß an, ſo daß die ſchnur einer jeden Angel, vom Köder an bis zur Haupt-Schnur, von anderthalb, oder zwey Fuß ſey. Wenn ſolchergeſtalt alle Angeln daran angemacht ſind, wird die Hauptſchnur oder der Strick mit dem Ende B an einen Pfahl oder an irgend einen Aſt oder großen Stein am Ufer befeſtigt; an das Ende A wird ein großer Stein, von etwa drey oder vier Pfund, gebunden, und das gedachte Ende A mit der rechten Hand, ſo weit als möglich, ins Waſſer geſchleidert, und alſo alle Angeln untergetaucht. Die Nacht über bleibt die Schnur liegen, und den Morgen wird dieſelbe voll Fiſche hängen, wenn nur einige im Waſſer vorhanden ſind, weil, wegen der vielen Angeln, kein Fiſch vorbey kommen kann, ohne die angemachte Lockſpeiſe zu merken. Man muß dieſe Leine an einem Orte auswerfen, wo kein Gras noch Strauch iſt, damit man nichts einbüße, weil die Aale, wenn ſie fühlen, daß ſie gefangen ſind, ſich um alles was ſie finden, herum ſchlingen, und ſich dadurch los machen wollen.

Einige gebrauchen, anſtatt der Angel-Haken, lange Nähnadeln, oder Dornen, woran ſie den Bindfaden in der Mitte binden, und die Nadel oder den Dorn, durch den Regenwurm oder Fiſch ſtecken; ſie nennen es mit dem Dorne fiſchen (pêcher à l'epinette). Andere aber halten die Angelhaken für geſchwinder und beſſer.

Wie Aale mit der Grundangel zu fangen. ſ. Th. XIII. S. 600, f.

An einigen Orten, und beſonders in Flandern, bedienet man ſich auch eines Inſtruments, welches faſt wie eine Miſt- oder dreyzackige Gabel ausſieht, wovon man Fig. 4. die Abbildung findet; wie es denn auch eben daher insgemein ein Dreyſtachel, Triſtachel, oder

eine

eine Aal-Gabel, Fr. Fouene, oder Fouine, genannt wird. Dieſes Inſtrument, oder dieſe Aal-Gabel, iſt von einem platten Stücke Eiſen, in der Dicke eines Zweythalerſtückes, gemacht, und hat einen Schaft (eine Dille) L, wie an einer Hacke, womit man das Erdreich umhacket, worein man einen ſtarken und leichten Stiel, oder eine lange geſchlanke Stange L K, von ungefähr 15 bis 16 Fuß in der Länge, wie an einem Fiſch-Haken, ſtößt, und mit ein Paar Nägeln feſt machet. Dieſes platte Eiſen iſt wie eine dreyzackige Miſt-Gabel gemacht, und hat drey Arme oder Haken, N. P. O, deren jeder ungefähr neun Daumen oder Zoll lang, und die zween äußerſten N und O zwar nur an der inwendigen, der mittlere P aber auf beyden Seiten mit guten Zähnen oder Widerhaken verſehen ſind. Der mittlere P aber geht gerade zu, und iſt, gleich einer Schlangenzunge, jedoch etwas rund, zugeſpitzt. Alle drey Haken aber müſſen durch zwey kleine, auf beyden Seiten mit Nägeln zuſammen geheftete und vernietete eiſerne Bänder M dergeſtalt befeſtigt und zuſammengehalten werden, daß weder die Arme oder Haken ſelbſt ſich weiter aus einander geben, noch ſich enger zuſammen ſchließen können, als ſie wirklich ſind, damit kein Aal, er ſey auch ſo klein, als er wolle, dazwiſchen hindurch ſchlüpfen möge. Gleichwohl muß dieſer Raum gegen das Ende P zu, etwas weiter ſeyn.

Wenn man ſich dieſer Gabel bedienen will, ſo muß man längs den Graben und andern Orten hingehen, oder man kann auch mit einem Kahne auf dem Waſſer herum fahren, wo man weiß, oder vermuthet, daß es Aale giebt, und dieſes Inſtrument bald hier, bald da, in den Schlamm ſtoßen, als wenn man den Fiſch aus dem Grunde trampen, oder mit der Strörſtange auftreiben wollte. Wenn nun Aale da ſind, ſo fangen ſie ſich zwiſchen den Armen oder Haken und Widerhaken der Gabel, woran ſie hängen bleiben, und zieht man

man ihrer öfters, weil die Aale gemeiniglich dicht beyſammen liegen, zwey bis drey, und wohl noch mehr, auf einmal heraus. Es wiſſen viele Handwerksleute und Bauern in den Niederlanden, wo es eine Menge von Aalen giebt, ſich derſelben ſehr wohl zu bedienen.

Man fängt ſie endlich auch mit einem Garne oder Sacke. Dieſes Garn ſtellt man gemeiniglich an denen Orten auf, wo man weiß, daß es daſelbſt Aale giebt, oder an einem Waſſerloche, oder Mühlſchutze, oder mitten in einem Fluſſe. Wenn man dieſen Sack vor ein Waſſerloch legt, ſo muß man einige Steine wegnehmen, und ihn mit Stricken an den andern Steinen feſt anbinden, damit ihn das Waſſer nicht mit hinweg reiße. Wenn dieſes geſchehen iſt, läßt man den Sack die Nacht über liegen, und hebt ihn des andern Tages früh auf, um zu ſehen, ob der Fang gut iſt.

Aal-Fang, Aal-Kaſten, Aal-Teich, Lat. Anguillarium, oder Anguillae captura. Fr. Anguilliére, iſt ein Gebäude in Flüſſen, an den Teichen oder Seen, die einen Fall haben, in welchen man den Aal, jedoch nur zu gewiſſen Zeiten, und vornämlich bey Ungewittern weil ſie ſich alsdann zuſammen begeben, häufig zu fangen pfleget. Sonſt aber verſteht man hierunter auch wohl einen ſchlammigen und ſchattigen Ort, wo man die Aale mit den Eingeweiden von allen Arten der Thiere, oder auch mit allen Arten zum Eſſen tauglicher Früchte, und ſo gar mit zermalmten Eicheln, füttern kann.

Aal zu füllen. Man nimmt das Fleiſch vom Aale, hackt es ſehr klein, thut ſüßen Rahm oder Sahne, Brodkrume, zwey bis drey Rocambolen, Peterſilie, Salz und Pfeffer darzu. Wenn dieſes geſchehen iſt, füllt man die Gräten damit an, und läßt es in einer Tortenpfanne im Ofen backen, bis es die gehörige Farbe bekömmt, d. i. bräunlich wird. Siehe auch Aal backen.

Aal-Gabel, ſiehe Aal-Fang.

Aal-Kaſten, ſiehe Aal-Fang.

Aal zu kochen. Dieſes iſt ein Gericht für gemeine Leute, an denen Orten, wo dieſe Fiſche in Menge anzutreffen ſind. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben ſie mit heißer Aſche, und reinigen ſolche; ſchneiden ſie nachher in kleine Stückchen, und kochen ſie aus Salz und Waſſer, mit etwas Eſſig, und ein Paar Hände voll Hafergrütze dazu gethan; laſſen auch wohl kleingeſchnittene Peterſilienwurzeln mit kochen, und eſſen endlich dieſes Gericht mit Löffeln, wie die Suppe, daher es auch eine Aal-Suppe genannt wird.

Aale zu mariniren, nehme man, ſo viel beliebig, reibe ſie aber zuvor mit Salz ab, damit der Schleim herunter gehe; alsdann lege man dieſelben ganz auf den Roſt, nachdem ſie zuvor mit Baumöhl begoſſen worden, bis man meynet, daß ſie gar gebraten ſind; man kann auch zum Ueberfluß einige Schnitte in dieſelben machen. Alsdann nimmt man ein reines Fäßchen, und thut folgende Species auf den Boden: nämlich etwas ganz Gewürz, Rosmarin, Citronenſchalen und Lorbeerblätter, alsdann eine Schicht Aale, und dann wechſelsweiſe continuirt, bis das Fäßchen ganz voll iſt; jedoch iſt zu merken, daß die Species oben auf zu liegen kommen, alsdann das Fäßchen wohl und feſt verpicht, daß keine Luft dazu kommen kann. Es muß auch das Fäßchen an einem trockenen Orte ſtehen, und fleißig umgewendet werden, und wenn es alsdann aufmacht wird, hinter einander genoſſen werden, wofern ſie nicht verderben ſollen.

Aal-Paſteten, ſiehe Aal backen.

Aal zu räuchern, und zwar ohne Haut. Man ſtreift erſt dem Aale die Haut ab, ſchneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingeſalzen worden, in ein Geſchirr, darin er alle Tage umgekehret werden kann. Alsdann wird er herausgenommen, ganz abgetrocknet, und nachdem ihm ein Spieß durch den Kopf geſtoßen worden, an einen Ort,

wo nicht gar zu viel Rauch iſt, aufgehangen. Der Rauch wird meiſt von Sägeſpänen, mit Wachholderbeeren vermengt, Tag und Nacht alſo erhalten. Wenn nun der Aal beynahe ſeine rechte geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht ganz geräuchert iſt, ſo bindet man um denſelben Papier, damit er bey der ſchönen Farbe erhalten werde, und läßt ihn alſo hängen, bis er recht und gut geräuchert iſt. Hiernächſt hat man Acht zu geben, daß ein ſolcher Aal in kein dumpfiges Gewölbe gethan werde. Denn die Aale ſind insgemein fett, und ziehen gern ſolch übles Weſen an ſich, davon ſie hernach einen übeln Geruch und Geſchmack bekommen. Wenn dergleichen verſpeiſet werden ſoll, muß er vorher ein wenig gewäſſert, oder gar aufgeſotten werden; alsdann legt man ihn auf den Roſt, und brätt ihn aus. Andere ſchneiden ihn, wie er aus dem Rauche kömmt, in Stücke, beſchmieren dieſelben mit Butter, und legen ſie auf den Roſt, machen auch wohl eine Soße von Eſſig, Butter, Gewürz, ein Paar Eyern, und etwas geriebenem Brod daran. Man kann ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbſen kochen, wenn man nämlich, da er über Nacht gewäſſert, die in Fleiſchbrühe, oder nur aus Waſſer abgekochte und durchgeriebene Erbſen in eine Caſſerolle thut, und ſie auf dem Feuer gemächlich kochen läßt; darauf legt man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingber, nebſt dem Aale, zugleich mit hinein, und läßt ihn aufkochen. Wenn ſolcher gar iſt, wird er alſo angerichtet: man legt den Aal ordentlich in die Schüſſel, ſchüttet die Erbſen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht würflich geſchnittene Semmel darin geröſtet, und über die Erbſen geſtreuet werden, ſo iſt das Gericht fertig. Oder: mit Braunkohl einen Aal zuzurichten, wird derſelbe vorher eine Nacht eingewäſſert. Hierauf nimmt man Braunkohl, ſtreift ihn, daß die Strünke oder Adern heraus kommen; alsdann wäſcht man ſolchen ſau-

ſauber aus, ſchneidet ihn, faſt auf die Art, wie einen Kraut=Salat, doch nicht ſo klein, wirft ihn in ein Waſſer, das bereits ſiedend, und ein wenig geſalzen iſt, ſo bleibt der Kohl fein grün, oder braun, nachdem er in der Jahreszeit gebraucht wird. Iſt er nun ziemlich weich geſotten, ſo ſeihet man ihn ab, und brennt in einem Tiegel etwas Mehl braun, ſchüttet den Kohl hinein, gieſzt Brühe darauf, oder an deren Statt Peterſilienwaſſer, und legt gebratene Kaſtanien dazu. Hiebey iſt zu merken, daß der Aal nicht darf mitgekocht werden; er iſt ohnedieß ein feiſter Fiſch; darum muß man ihn auf den Braunkohl herum legen, da ihn dann der Dampf vom Kohl ſchon gar machen wird, welches geſchieht, wenn man die Caſſerolle mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürz betreffend, ſo muß lauter hartes genommen werden, und man richtet ſich nach der Art der Speiſen.e

Aal zu ſieden. Wenn man einen Aal wohlſchmeckend ſieden will, wird er gehörig vorbereitet, in Stücke geſchnitten, und ein wenig guter Eſſig darüber gegoſſen. In den Fiſchkeſſel thut man Waſſer, Eſſig, Wein und Salz, wie auch allerhand Kräuter, Citronenſchalen, gerieben Brod und Gewürz, imgleichen eine, oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Kapern dazu. So bald es anfängt, recht aufzuwallen, legt man die Aalſtücke in den Keſſel, und läßt ſie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fiſch, nicht leicht weich geſotten werden kann, ſo muß man ein Stückchen Butter mit hinein werfen. Wenn er recht ausgeſotten, wird er in eine Serviette, ſo vorher gebrochen worden, gelegt, und aufgetragen, wozu Citronen gegeben werden. Sollte von dergleichen Aale etwas übrig bleiben, ſo darf man die Stücke nur wieder in die Soße, darin er geſotten worden, thun, und mit einem Papiere bedecken, ſo kann man ihn, durch dieſes Mittel, wohl 14 Tage lang gut aufbehalten. Iſt der Aal dergeſtalt abge=

abgeſotten, läßt er ſich auch mit einer weißen Sardellen-ſoße anrichten, welche alſo zubereitet wird: Erſt wäſcht man ungefähr ein halb Pfund Butter auf das ſauberſte aus, legt dieſe, nebſt ein klein wenig rohem Mehl, in eine Caſſerole, ſchlägt ſechs Eyerdotter daran, doch mit der Vorſichtigkeit, daß ja kein Weißes dazu komme, und rühret dieſes wohl durch einander; thut aus den Sardellen, welche vorher gewäſſert ſeyn müſſen, die Gräten, hackt ſie ganz klein, und damit ſie deſto kleiner gehackt werden können, gießt man, um ſie nur anzufeuchten, etliche Tropfen Fleiſchbrühe daran, rührt ſie auch unter die Butter mit den Eyern, ſchneidet Citronenſchalen daran, thut Muſkatenblumen, Saft von einer Citrone, imgleichen ſcheibenweiſe geſchnittene Citronen hinein, gießt endlich unter die benannten Species Wein und Brühe, oder Peterſilienwaſſer, und zwar ſo viel, als man für genug hält, den Aal damit zu überziehen; rührt ſolches auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden; alsdann thut man etliche Tropfen kalt Waſſer hinein, damit, wenn es zu ſieden anfängt, es nicht zuſammenlaufe, indem das kalte Waſſer ſolches ſogleich verhindert. Hiebey iſt zu merken, daß der Aal wohl im Warmen gehalten, und dieſe Brühe darüber gegoſſen werden müſſe. Zum Ueberfluß läßt man geſchmelzte Butter zergehen, und tröpfelt dieſelbe darüber, ſo iſt das Gericht fertig. Man ißt auch den Aal mit einer weißen Brühe abgeſotten, und hiezu zieht man ihm erſtlich die Haut ab, und läßt ihn mit einem Glaſe weißen Wein mit Salz, Pfeffer, einem Büſchel feiner Kräuter, Artiſchockenwurzel, und Champignons kochen. Wenn alles fertig iſt, gießt man in unreifem Weinbeerſafte zerquirlte Eyerdotter darüber, garnirt es mit kleingehackter Peterſilie, oder geriebener Semmelkrume, und läßt es warm auftragen. Will man aber den Aal mit einer braunen Brühe auftragen, ſo läßt man ihn in der Caſſerole in brauner Butter, mit gerö-

ſtetem Mehl aufkochen, hernach thut man Salz, Pfeffer, ein Bündel gute Kräuter, und weißen Wein dazu, und trägt ihn, wenn alles genug gekocht, und die Brühe ziemlich dick iſt, wie den vorhergehenden, zu Tiſche.

Aal=Suppe, iſt ein gemeines Gericht, aus gekochten Aalen beſtehend, davon ſiehe Aal zu kochen.

Aal=Torten, ſiehe Aal zu backen.

Aal=Wehr, Wehrkörbe, ſiehe unter Aal=Fang.

* Aal oder Schlange nennt man auch dasjenige Gebackene, welches aus einem guten und mürben Butterteige, in Form eines Aals, oder einer Schlange, zubereitet wird. Es wird nämlich gedachter Teig, wenn er fertig iſt, nach der Form eines Aals, jedoch ſo breit, geſchnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander legt, er gedachtem Fiſche mehr ähnlich ſehe. Dieſes Stück beſtreicht man mit Eyern, legt eines Daumes dicke Fülle, in der Mitte durch, darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teige über die Fülle auf die andere, und klebet ſie zuſammen, dabey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nachmals mit Eyern über und über beſtrichen wird. Endlich legt man ihn auf ein Papier, oder Backblech, krümmet, und bieget ihn nach Gefallen, bäckt ſolchen gehörig ab, und ſtreuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aal, (Cayenniſcher) ſiehe Aal. (Zitter=)

Aal, (Meer=) Lat. Conger. Fr. Congre, ſiehe Meer=Aal.

Aal, (Sand=) Sand=Schlange, Sand=Spiering, Tobias=Fiſch, Ammodites, Ammodytes *Gesneri*, Tobianus *Schöneveldii*, Sandilz Anglorum, Anguilla de arena, Fr. Anguille de ſable, iſt ein kleiner Seefiſch, eines Fingers lang, blau auf dem Rücken, und auf dem Bauche weiß. Man findet ihn ſehr häufig nicht nur in England, ſondern auch in Frankreich, nach Boulogne zu. Zu gewiſſen Jahreszeiten verläßt er, entweder um ſeinen Feinden unter den groſſen Fiſchen zu entgehen, oder aus einem gewiſſen Naturtriebe, das

Waſ=

Waſſer, und verbirgt ſich im Sande, am Strande der See, woſelbſt man ihn mit beſonders dazu verfertigten Stöcken fängt. Die armen Leute eſſen ihn.

Aal, (Zitter=) Cayenniſcher Aal, Fr. Anguille de Cayenne. Es giebt zu Cayenne in dem ſüßen Waſſer, eine Art von Aal, welchen man Zitter = Aal, Fr. Tremblante, nennet, weil derſelbe, wenn man ihn mit der Hand, oder mit einem Stocke, berührt, ein gewaltſames und wider Willen erfolgendes Zittern verurſacht; eine Wirkung, welche mit derjenigen, die der Krampf= oder Taubfiſch hervor bringt, viele Aehnlichkeit hat. Von beyden werde ich im Art. Krampfiſch handeln.

* Aalbeeren, heißen an einigen Orten die ſchwarzen Johannisbeeren, welche wild in den Wäldern wachſen, ſo wie

Aalbeſinge, eben dieſelben, die in den Gärten wachſen. Von beyden ſiehe unter dem Art. Johannis = Beere.

* Aalraupe, Aalrupe, Ohlruppe, Quappe, Kofelke; Ruppe, Rutte, Treuſche, Truſche, Lat. Muſtela, oder Gobius fluviatilis, Fr. Lamproye de riviere, iſt ein Fiſch, welcher mit ſeiner Farbe, und ſchlüpfrigen glatten Haut, und der Bewegung ſeines Leibes, dem Aal ſehr nahe kömmt; am Kopfe, Leber und Größe aber um ein merkliches von demſelben unterſchieden iſt: denn er hat einen breiten Kopf und weites Maul, wie ein Froſch, an welchem einige Flechſen heraus gewachſen ſind. Der Augapfel iſt blau, und deſſen Zirkel gelbfärbig. An jedem Kiefer hat er eine weit vorhergehende ſchmale Floßfeder, und nächſt daran, nach dem Bauche zu, eine andere etwas breite. Oben auf dem Rücken, und unten faſt am Ende des Bauches, zieht ſich eine unbewegliche Floßfeder nach dem Schwanze zu, un dhelfen dieſe beiden denſelben formiren. Sein Magen, mit dem Schlunde, hat etliche Federn, deren jede, wie ein Froſch = oder Krötenfuß ausſieht. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten ſich in friſchen Flüſſen, Seen und ſtillen Wäſſern, die einen

ſchlammigen Boden haben, auf. Die Aalraupe leichet bald nach Weihnachten, vom Februar an, bis in den März, und heißen ſie die Fiſcher ſchlechtweg den Leich-Fiſch, weil ſie dafür halten, daß alle die andern Fiſche ſich mit ihrer Leichzeit nach dieſer richten. Es iſt ebenfalls ein Raubfiſch. Sie ſoll im December am beſten zu verſpeiſen ſeyn, zu welcher Zeit eben ihre große Leber, welche für das delicateſte am ganzen Fiſche, ja noch über die Hechtleber, gehalten wird, am beſten und geſündeſten ſeyn ſoll, da dieſer Fiſch außerdem von vielen, die von dem herrlichen Geſchmacke der Leber keine ſonderliche Wiſſenſchaft haben, wegen des oben beſchriebenen Magens, und der ungeſtalteten Figur ſeines Kopfes, der einer Kröte ähnlich iſt, ganz verachtet wird. Sonſt iſt ſein Fleiſch weiß, zart und lieblich am Geſchmacke; doch ſind, die in lautern Wäſſern gefangen werden, beſſer, als die aus ſumpfigen kommen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewiſſe Weiſe zugerichtet, Lampreten, weil ſie ſo delicat, wie dieſer Fiſch iſt. Außer ihrem guten Geſchmack läßt ſich auch aus derſelben, wenn ſie in einem Glaſe zur Sommerszeit an die Sonne gehängt wird, ein geſundes Oehl zubereiten, welches zu unterſchiedenen Arzneyen brauchbar, ſonderlich aber den dunkeln und blöden Augen, anſtatt des Vipernfettes, gar nützlich iſt. Auch pflegt man den Magen, ſamt dem Schlunde, auszunehmen, und zu dörren; dieſer nachher zerſtoßen, in Wein eingenommen, treibt ſonderlich die Nachgeburt, und dienet für allerley Gebrechen der Mutter und Kolik. Ueber dieſes wird er an denen Orten, wo er im Ueberfluß vorhanden iſt, gedörret, und anſtatt des Kienes zum Leuchten gebraucht. Dieſe Fiſche werden, wie die Aale, mit Angeln, Aalgabeln oder Triſtacheln, Netzen und Reuſen gefangen, und in der Küche entweder geſotten, oder gebacken, oder marinirt, zur Speiſe zubereitet. Weil nun ihre Haut, gleich den Aalen, ſchleimig iſt; ſo müſſen ſie zuvörderſt gebrüht,

gebührt, und mit Salz oder heißer Aſche wohl abgerieben und gereinigt werden; nach dieſem reißt man ſie auf, nimmt ſie bis an die Leber aus; denn dieſe muß unten am Halſe hängen bleiben, auch darf man, die Galle davon zu nehmen, nicht vergeſſen, und ſie hierauf fleißig auswaſchen.

Aalraupen zu backen, oder zu braten. Wenn ſie gehörig vorbereitet ſind, wird vom Kopfe bis auf den Schwanz ein Kerbchen neben das andere geſchnitten; hierauf ſalzet man ſie ein, und läßt ſie eine Stunde im Salze liegen, ſtreicht nochmals mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herab, ſtreuet Mehl darauf, und bäckt ſie aus Schmalz. Nachdem ſie nun recht gebacken ſind, röſtet man ein wenig Mehl in Butter braun, ſo aber nicht zu viel ſeyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl beſtreuet worden, und daher ſchon ein wenig dicke Brühe geben. Iſt das Mehl braun, ſo gießt man Wein, Brühe oder Peterſilienwaſſer und Eſſig dazu, würzet es mit ein wenig Ingber und Pfeffer ab, ſchneidet Citronen daran, legt eine ganze Zwiebel, mit Nelken beſteckt, ſamt Lorbeerblättern und Rosmarin hinein, läßt alles durch einander kochen; und man muß wiſſen, daß das Salz eines jeden Geſchmack an ſich ziehen wird. Man legt zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, läßt es fein ſacht aufkochen, gießt in die Brühe gutes Baumöhl, ſo auch ein wenig mit kochen muß, und ſodann wird es angerichtet. Oder, wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmalz wohl gebacken worden: ſo kocht man Sauerkraut nicht allzu weich, ſeihet die Brühe ab, und macht es mit einem Wiegemeſſer klein; alsdann legt man ein gut Stück Butter in einer Caſſerole, läßt dieſelbe heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, ſo etwas braun gebrannt iſt; ſchüttet hierauf das Sauerkraut in die Butter, und gießt etwas Brühe dazu. Endlich nimmt man eine Schüſſel, macht ein Rändchen von Teig darum, beſtreicht ſie wohl mit Butter,

thut erſt etwas Sauerkraut hinein, ſodann eine Lage oder Schicht von Aalraupen, womit wechſelsweiſe ſo fortzufahren, bis es alle iſt. Endlich begießt man es oben mit Butter, ſtreuet Semmel darüber, und läßt es in einem Ofen genug backen.

Aalraupen = Lebern wohl zuzurichten. Man nimmt dieſe, und läßt ſie ein wenig in Waſſer liegen, thut hernach in einen Ziegel ein Stück Butter, Muskatenblumen und klein geſchnittene Citronenſchalen, und die Lebern, die man auf das Feuer ſetzen, und ein wenig ſtehen laſſen muß; gießt alsdann Wein darauf, nebſt etwas Brühe, ſtreuet fein geriebene Semmel darein, und läßt es gemächlich kochen. Will man ſie bald anrichten, ſo wird von einer Citrone der Saft hineingedrückt, und wofern es etwa zu ſauer werden wollte, ein wenig Zucker hineingeworfen, wodurch es gleich piquant wird. Wenn ſie aber recht gut werden ſollen, ſo nimmt man ein Paar Lebern, ſtößt ſie, nebſt einem Stückchen Butter und etwas Semmelkrume, im Mörſer, ſetzt es in einem Töpfchen, wenn vorher Wein und Brühe darauf gegoſſen worden, zum Feuer, und treibt es durch ein Haartuch; dieſes Abgelaufene ſchüttet man endlich auf die Lebern, und läßt ſie nur gemächlich und nicht lange kochen.

Aalraupen zu mariniren. Man reißet, ſalzet und kerbet dieſelben, und brät ſie auf dem Roſte, wobey ſie ſtets mit Baumöhl zu beſchmieren ſind. Wenn ſie gänzlich gebraten ſind, legt man ſie aus, daß ſie kalt werden. Man nimmt ein neues Fäßchen, thut unten auf den Boden, nachdem man daſſelbe, vermittelſt eines Pinſels, mit Baumöhl wohl ausgeſtrichen, Lorbeerblätter, Rosmarin, ganze Würze, Citronenſchalen, legt die Aalraupen darauf, und ſodann wieder eine Lage von benannten Kräutern u. ſ. f. womit wechſelsweiſe fortzufahren, bis das Fäßchen voll wird; wobey die Lagen alſo einzurichten ſind, damit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeſchlagen wird.

Dieſer muß in der Mitte ein Loch haben. Denn, ſobald er zugeſchlagen worden, ſoll man Eſſig und Baumöhl durch das Loch hinein gießen, daſſelbe wieder vermachen, und mit Pech vergießen, auch das Fäßchen täglich umſtürzen, und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas herausnehmen: ſo muß das Fäßchen allezeit wieder fleißig vermacht werden, ſonſt verderben dieſe eingelegten Fiſche gar leicht.

Aalraupen zu ſieden. Wenn ſie auf vorherbeſchriebene Art vorbereitet worden, gießt man Eſſig darüber, läßt ſie, wie einen andern Fiſch, ſieden, und wirft, wegen der Härte des Fleiſches, etwas Butter hinein. Will man ſie im Waſſer abſieden, ſo muß dieſes ziemlich geſalzen werden. Die Fiſchbrühen und Soßen, welche darüber angerichtet werden können, ſind unterſchiedlich. Die vornehmſten davon ſind folgende. Als eine **Erbs-Brühe**. Man kocht gute Erbſen in Fleiſchbrühe oder Waſſer recht weich, treibt ſolche durch einen Durchſchlag, und macht ſie zur Brühe etwas dünn; gießt ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nößel, der vorher muß abgeſotten ſeyn, weil er ſonſt zuſammenrinnt, thut es in eine Caſſerole, wirft ein Stück Butter dazu, wie auch etwas Muskatenblumen, und ein wenig weißen Ingber, aber ja keinen Pfeffer, und läßt es gemächlich durch einander kochen. Dieſe Brühe wird endlich über die ſchon abgeſottenen Aalraupen gegoſſen, und auf einem Kohlenfeuer durcheinander gewärmt; darüber läßt ſich auch halb geröſtete und würflich geſchnittene Semmel ſtreuen, und die Garnitur nach Beſchaffenheit der Umſtände einrichten. **Eine Butter-Brühe:** man nimmt ein ziemlich Theil rein ausgewachſener oder ungeſalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muskathenblüthen, mit ein wenig weißem Ingber, thut dieſes zuſammen in einen Tiegel oder eine Caſſerolle, gießt etwas von der Brühe, darin die Aalraupen geſotten, imgleichen Fleiſchbrühe, oder Peterſilienwaſſer, und zwar ſo viel hinzu,

als man für hinlänglich hält. Hierauf muß grüne Peterſilie ganz klein gehackt, dazu geſchnitten, und die Aalraupen hineingethan werden; welches alles ſodann gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig anfängt dick zu werden. Endlich kann man ſolhe fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber gießen, ein wenig Muskatenblumen darüber ſtreuen, und auftragen laſſen. Oder: man thut ein Stück Butter, die vorher rein ausgewaſchen und gewäſſert worden, in einen Tiegel, ſtreut zugleich ein wenig rohes Mehl, etwa eine Meſſerſpitze voll hinein, ſchlägt auch ſechs Eyerdotter, ohne das Weiße, hinzu, und rüht es wohl durch einander. Ferner ſchüttet man klein geſchnittene Muskatenblumen, Citronenſchalen, und ein wenig weißen Ingber zu dem vorigen; gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer mit daran, und zwar nur ſo viel, als man, dieſelbe mit den Eyerdottern dick zu machen, für nöthig achtet. Dieſes rührt man fleißig über einem Kohlenfeuer, und ſobald es zu ſieden anfängt, läßt man etliche Tropfen kaltes Waſſer hinein fallen, damit die Eyer nicht zuſammenlaufen. Nach dieſem richtet man die Aalraupen an, gießt Brühe über dieſelben, läßt ein wenig Butter zergehen, und tröpfelt das Klare tropfenweiſe darüber. Wem es beliebig, kann Peterſilie klein hacken, und unter die Brühe rühren laſſen: **Eine polniſche Brühe:** Man ſchälet Zwiebeln und Aepfel, zerſchneidet beide, und thut ſie in einen Topf; legt ferner geſchnittene Semmelkrumen, Ingber und Pfeffer dazu, gießt auch Brühe oder Peterſilienwaſſer, Wein und Eſſig hinein, und läßt alles zuſammen fein weich kochen. Hierauf quirlt man es, ſtreicht es durch ein Haartuch, in eine Caſſerole, legt ein Stück Butter dazu, und wenn etwa der Brühe zu wenig, ſo gießt man noch etwas Brühe, oder Peterſilienwaſſer, Wein und Eſſig daran. Zucker, Saffran, Cubeben, geſchnittene Mandeln, die vorher abgezogen, Citronenſcheiben und Schalen werden gleich-

gleichfalls hinzugethan, und alles wohl gekocht, ſamt den Aalraupen. Letztere ſtellt man alsdann fein zierlich auf die Schüſſel, gießt die Brühe darüber her, belegt ſie mit den darin befindlichen Citronen, und beſtreut ſie mit geriebener Semmel. **Eine ſaure Limonien-Brühe**: man legt die geſottene Aalraupe in eine Caſſerole oder einen Tiegel, thut Butter daran, ſchneidet auch eine ſaure Limonie nicht allzu dick, und ſchüttet ſie, nebſt Muskatenblumen, etwas weißem Jngber und Citronenſchalen, in den Tiegel, ſtreut geriebene Semmel darüber, und gießt ein wenig Wein, Peterſilienwaſſer oder Fleiſchbrühe hinein, und läßt es fein gemächlich kochen, bis es anfängt dick zu werden. Oder thut ein Paar Eyerdotter in ein Töpfchen, tröpfelt etliche Eſſigtropfen hinein, gießt die Aalraupenbrühe dazu, und quirlt es wohl, daß es nicht zuſammen rinne. Dieſe Brühe richtet man über die Aalraupen an. **Eine Citronen-Soße**: man thut die Fiſche in einen Tiegel, nebſt einem Stücke Butter, geriebener Semmel, Citronenſchale, von einer ganzen Citrone die geſchnittenen Scheiben, und Muskatenblumen; gießt Wein, wie auch Waſſer oder Brühe darauf, legt eine ganze, mit Gewürz beſteckte Zwiebel, imgleichen ein Paar Lorbeerblätter hinein, läßt dieſes alles durch einander kochen, bis es anfängt dick zu werden; alsdann wird ſie über die Fiſche angerichtet. **Mit Sauerkraut**: wenn die Aalraupen nicht gar in Salzwaſſer ausgeſotten, weil doch etwas Saft darin bleiben muß, nimmt man ſehr fein geſchnittenes Sauerkraut, oder wenn es nicht zu haben, kann es mit einem Schneidemeſſer erſt klein geſchnitten werden, und ſetzt es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf läßt man in einer Caſſerole ein gutes Stück Butter zergehen, ſchüttet das Sauerkraut hinein, und ſchweißt es ziemlich, gießt auch eine Kanne guten Rahm dazu, und läßt es wohl durch einander kochen. Wenn dieſes geſchehen iſt, macht man um

eine Schüſſel einen Kranz von Teig, legt darein erſtlich Butter, darnach Sauerkraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen; ſodann wieder Sauerkraut, und ſofort, bis es wie eine Paſtete in die Höhe kömmt; ſtreicht es ferner mit einem Meſſer ſauber zu, beſtreicht es auch mit Eyern, gießt zerlaſſene Butter darüber; imgleichen ſtreut man geriebene Semmel darüber, und bläſt ſie fein wieder ab, damit nicht zu viel an einem Orte liegen bleibe. Endlich ſetzt man es in einen Backofen, und läßt es gemächlich backen; ſo ſieht es wie eine Paſtete aus.

Aal-Thierchen. Man hat ihm dieſen Namen wegen ſeiner dünnen und länglichen Geſtalt und ungemeinen Kleinheit gegeben. Man nimmt dieſe Thierchen bloß vermittelſt eines Vergrößerungsglaſes, in gewiſſen Flüſſigkeiten, als dem Eſſige, der Infuſion des Staubes von einem durch Mehlthau verdorbenen Getreide, und in Mehlpappe (Kleiſter) wahr.

Aar, ſiehe Adler.

Aaron, Aaron-Wurz, ſiehe Arum.

* **Aas,** oder Luder, Lat. Cadaver, oder Morticinum; Fr. Charogne, iſt ein wegen Alters, Krankheit oder andern Zufalls verreckter Körper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schafes u. ſ. f. Dieſe werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, ſo gemeiniglich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daſelbſt von dem Caviller oder Abdecker abgeludert, und der Ueberreſt den Hunden und Vögeln zur Speiſe überlaſſen. Sofern ſich aber dergleichen todte Aeſer durch eine graſſirende Seuche häufen möchten: ſo werden ſolche in eine auf dem Felde dazu gemachte tiefe Grube mit Haut und Haar geworfen, über jede Schicht Kalk darauf geſchüttet, und alſo verſcharret, damit ſie um ſo viel eher verweſen, und nicht etwa durch allzu üblen Geruch die Luft anſtecken. Sonſt hieß dieſes Wort bey den Alten ein Körper, der die Ehre eines Begräbniſſes nicht verdiente,

oder

oder nicht begraben worden war. Seinen Urſprung hat es eigentlich vom Eſſen und aus der Mühle her, und wird deſſelben in den churſächſiſchen Mühlenordnungen von den Jahren 1606. und 1613. gedacht, darunter aber nichts anders, als das Geringe von dem geſchrotenen Getreide, und was von dem letzten Aufſchutte herabkömmt, oder eigentlich das Schrot ſelber, verſtanden wird. Man bedient ſich deſſen, theils das zahme Vieh, vornämlich Schweine, (weshalb es auch Sau= oder Schwein=Aas genannt wird) damit zu füttern, theils das Wild damit zu körnen und herbey zu locken, wie die Vogelſteller zu thun pflegen. Nachgehends haben auch die Fiſcher angefangen, mit Fleiſch und Gewürme die Fiſche an die Angel und ins Garn zu ziehen. Die Jagdbedienten aber haben, weil ſie geglaubt, wenn alles Wild ſich vom Getreide nähren ſollte, daß ſolches nicht für die Menſchen zulänglich ſeyn würde, das Ludern durch den Köder erfunden. Und da die Obrigkeiten den Abdeckern eine Anzahl Hunde zu verpflegen, insgemein bey Verpachtung der Scharfrichtereyen mit eindingen, deren Verpflegung mit Brod aber allzu koſtbar wäre: ſo gebrauchen dieſelben an deſſen Statt das umgefallene Vieh; daher es endlich gekommen, daß das Wort Aas nicht mehr von ordentlicher menſchlicher Speiſe aus Getreide, ſondern nur von Sterblingen gebraucht wird.

Aas=Geyer, ſiehe unter Geyer.

Aas=Käfer, Silpha Veſpillo *Linn.* ſiehe Todten=Gräber.

***Aas=Seite** heißt bey den Gärbern und einigen Schuſtern die inwendige Seite der Felle und Häute gegen den Leib oder das Fleiſch zu, welche andere die unrechte oder linke zu nennen pflegen. Siehe auch Fleiſch=Seite.

* **Aaſen, Aaſſen, Aeſen, Aeßen**, iſt ein Wort, welches bey der Jägerey gewöhnlich iſt, und bedeutet ſoviel, als freſſen; es wird aber nur von dem rothen Wildbret, und insbeſondere von dem Hirſche geſagt; z. B. der Hirſch aaſet oder äßet, d. i. er ißt oder weidet. Siehe Geäß.

*Abaca, eine Art von Hanf oder Flachs, welcher auf einigen mittelländiſchen oder manilliſchen Inſeln wächſt, wo es dann zweyerlei Arten giebt, eine weiße und eine graue Art. Beide Pflanzen gehören unter die indianiſchen Plantagen, und werden jährlich geſäet und eingeärndet, auch ſodann eben wie der gemeine Hanf gebrochen und zubereitet. Aus dem weißen Abaca wird ſehr feine Leinwand, aus dem grauen aber werden nur Stricke und Schiffſeile verfertigt.

Abacus, in der Baukunſt, die Platte; ſ. Glied in der Baukunſt.

Abacus Pythagoricus, Fr. Abaque, D. Rechentäfelchen, ſiehe Rechen-Tabelle.

Abajour, *Abat-jour* iſt der franzöſiſche Name einer Art von Fenſtern, welche außen mit Querladen ſo vermacht ſind, daß das Licht nur von oben hineinfallen kann, und die man nach Belieben wenig oder weit aufmachen kann, nachdem man wenig oder viel Licht nöthig hat. Die Kaufleute bedienen ſich derſelben in ihren Gewölben und Niederlagen, um ihren Waaren und Stoffen durch das falſche Licht, welches die Fenſter machen, eine beliebige Farbe zu geben, und dadurch zu verhindern, daß das gar zu ſtarke Licht nicht die Schönheit ihrer Waaren verringere, oder die daran befindlichen Mängel gar deutlich vor Augen lege.

Man bedient ſich dieſer Maſchine auch, um die Fenſter in den Gefängnißſtuben zu bedecken, damit diejenigen, die darin eingeſchloſſen ſind, nicht auf die Straße ſehen mögen.

Endlich belegt man auch mit dieſer Benennung ein mit einem Ausſchnitte von oben nach unten verſehenes Fenſter, um das Licht von oben zu empfangen, und tiefe Oerter, als: Köllerlöcher, Gewölbe unter der Erde, Speiſekammern, Milchkeller, und andere Oerter, wo ſich gewöhnliche Kreuzfenſter nicht füglich anbringen laſſen, zu erleuchten. Letztere Gattung nennet man bisweilen auch Licht-Fenſter, Lat. Feneſtra proclivis,

Fr.

Fr. Fenêtre d'abajour, oder en abajour, oder Abatant, abattant. Siehe auch den Artikel Einfallend Licht.

* In der Botanik bedeutet das Wort Abajour gewiſſe kappfenſterähnliche Oeffnungen am Fruchtgehäuſe einiger Gattungen des Mohns, weil durch die Oeffnungen das Licht in die Fruchtzellchen einfällt.

Abaiſſe, iſt ein Wort der Bäckerey in Frankreich, und bedeutet den Teig zum Boden und Deckel an Torten, Paſteten, und dergleichen. Es giebt deſſen dreyerley Arten; den ſchwarzen (Bize), welcher zu Haſen- und andern Paſteten von groben Speiſen genommen, und von feſt geknetetem Rockenmehle gemacht wird; der feine wird aus dem feinſten Weizenmehle verfertigt; und der blätterige wird eben ſo, wie der zweyte gemacht, und allenfalls noch Eyerdotter darunter genommen. Es wird derſelbe mit kaltem Waſſer geknetet, und die Butter auf den ausgebreiteten Teig, nachdem derſelbe ſchmeidig gemacht worden, gelegt. Man legt ihn fünf bis ſechsmal zuſammen, indem man ihn mit dem Roll- (Mangel- oder Würgel-) Holze immer aufs neue platt und dünn rollet.

Abaiſſer, iſt theils ein franzöſiſches Kunſtwort der Gärtnerey, und bedeutet einen Zweig eines Baumes nahe bey ſeinem Stamme abſchneiden; (ſo wie hingegen, wenn man eine ganze Etage von Aeſten wegnimmt, man nicht abaiſſer, ſondern ravaler ſagt,) ſiehe Abbrechen und Abnehmen. Theils iſt dieſes Wort auch in der Falknerey gebräuchlich, und heißt, dem Falken, wenn er zu fett werden will, etwas von ſeiner gewöhnlichen Speiſe abbrechen, damit er deſto behender und gieriger auf den Raub werde.

Abandonnement, Abtretung der Güter; ſ. Bonis cediren.

Abandonner, ein franzöſiſches Kunſtwort bey der Falknerey. Dieſes heißt, den Vogel frey ins Feld laſſen, damit er ſich luſtig mache, oder um ihn abzudanken. Man dankt ihn aber ab, und läßt ihn mit Fleiß in die freye Luſt fliegen, wenn er zu nichts weiter tauget.

Abaque,

Abaque, Lat. Abacus Phitagoricus, D. Rächentäfelchen, ſiehe Rechen-Tabelle.

* **Abartige Bienen**, Lat. Apes degeneres, Fr. Abeilles mechantes, ſind ſolche, die mit der Zeit, Alters wegen, oder wegen anderer innerlicher, oder äußerlicher Verſchlimmerung in ihrer Haushaltung ausarten, und nicht mehr ſo gut, und im Arbeiten ſo fleißig ſind, als ſie vorhin geweſen.

Abatant, oder *Abattant*, ſiehe unter Abajour.

Abat-jour, ſiehe eben daſelbſt.

Abatis werden im Bauweſen der Schutt, oder die in einen Haufen zuſammen geworfenen Steine, der Abraum von abgetragenen Mauern, von eingeriſſenen oder eingefallenen Häuſern, genennet, wenn alles noch in einem Haufen über einander liegt.

Im Forſtweſen heißt Abatis der von den Forſtbedienten angewieſene Bezirk zum Holzfällen; der Holzſchlag; das Gehäue; desgleichen das gefällte Holz. Noch öfter heißt es die Windbrüche, die Windfälle, d. i. Bäume, welche der Sturm im Walde niedergeriſſen hat. Zuweilen bedeutet es auch das im Walde hier und da liegende Reisholz.

Bey den Jägern bedeutet Abatis: 1) das Fällen oder Niederſchießen vielen Wildes; 2) durch Wölfe zerriſſene Thiere. Man ſagt: Les loups ont fait cette nuit un grand abatis, die Wölfe haben in der vorigen Nacht großen Schaden angerichtet, und viele Thiere niedergeriſſen; der Gang und Wiedergang der jungen Wölfe nach denen Oertern, wo ſie geſäugt worden ſind, wobey ſie kleine Wege machen, auf welchen das Gras niedergetreten iſt.

Bey den Köchen heißt les abatis de volaille, der Abfall vom Federvieh, d. i. allerley kleine Theile, die man vom Geflügel ablöſet, z. B. Kopf, Hals, Flügel, Füſſe, Magen, Leber ꝛc. Man macht davon Garnituren, Entreen (Vorgerichte), Torten, Fricaſſeen, und Suppen

pen. Zur Suppe kocht man dieſelben in einer guten Brühe; man thut ſie in die Pfanne mit Speck, Peterſilie, und weißem Pfeffer und blanchiret ſie mit Eyerdotter, etwas unreifem Traubenſaft und einer Citrone, und richtet ſie in der Suppe an. Auf gleiche Art verfährt man damit zum Fricaſſee. Auch gebraucht man es zu Torten. Auch die Abſchnittſel von anderm Fleiſchwerk werden zuweilen les abatis genannt.

* Bey den Schlächtern heißt Abatis 1) das Niederſchlagen und Schlachten vielen Viehes; 2) die Haut, der Talg, das Eingeweide, und andere kleinere Theile vom geſchlachteten Vieh; 3) das Schlachthaus, oder der Schlachthof.

Die Gärber nennen cuirs d'abatis, unabgehaarte Felle, ſo wie ſie der Schlächter geliefert hat: ſo wie Abatre les cuirs, die Häute der Thiere abziehen, welche zuvor todt gemacht worden.

Abatre oder *Abattre l'oiſeau*, heißt in der Falknerey, den Falken zwiſchen beiden Händen feſt halten, daß er ſich ducken muß, und ſich nicht ſträuben kann, wenn man ihm Eiſen anlegen, ihn mit Waſſer und Pfeffer, waſchen, oder ihm ſonſt eine Arzeney beybringen will.

Abat-Vent, ſiehe Abavent.

Abatures, ein franzöſiſches Kunſtwort des Weidwerkes, bedeutet niedergetretene Aeſte und Zweiglein von Geſträuchen, oder Farnkraut, welche der Hirſch im Laufe oder Vorbeygehen mit ſeinem Bauche niederſtreicht, niederdrückt und zerknickt, und woran der Jäger ſeine Spuhr (Fährte) erkennt.

Abavent, oder Abat-vent, heißt in der Baukunſt ein Schirm- oder Wetterdach, welches über den Seitenöffnungen der Häuſer und Glockenthürme hervorraget, und (bey Thürmen) den Schall herab prellet, daß er ſich nicht in der Luft zerſchlage.

In Zuckerfabriken und andern Fabriken hei t es eine Art Deckel über den Ofen.

Abbai-

Abbaizen, **Abbeizen**, iſt bey den Gärbern gebräuchlich, und heißt das Leder bereiten, und mit einer Beize von Salz und Kalk gar machen. Siehe Beize.

Abbecquer, *Abecquer* ſiehe Aetzen.

Abbée oder beſſer, *Abée*, und *Bay du moulin* heißt in einigen Provinzen die Schleuſe bey den Wehren und Mühlgräben, oder die Oeffnung, wodurch man das Waſſer eines Baches oder Strohmes auf das große Mühlrad laufen läßt. Wenn das Mühlrad ſtill ſtehen ſoll, macht man die Oeffnung mit dem Schutzbret wieder zu.

Abbinden, ſiehe Abſetzen der Kälber.

Abbiß, **Teufels-Abbiß**, **Teufels-Biß**, Lat. Scabioſa praemorſa, ſucciſa; ſiehe Scabioſe.

*Abbiß iſt ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirſch in der Gegend ſtehe oder ſtreiche; indem derſelbe auf den Schlägen die Sommerlatten dergeſtalt abbeißt, als ob ſie mit dem Meſſer abgeſchnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht alſo thun ſoll.

* **Abblaſen**, wird von den Jägern geſagt, wenn ſie bey Endigung einer Jagd, mit ihren Hörnern eine Muſik machen. Siehe auch Anblaſen.

Ablatten, **Abblättern**, **Abſchneiden**, Fr. arreter, wird von den Melonen und Gurken geſagt, wenn ſie allzu viel Blätter und Ranken haben, oder wenn letztere allzu lang ſind. Alſo ſagt man: Dieſe Melonen müſſen abgeblattet, oder wie man gemeiniglich ſagt, beſchnitten werden; Voilà des melons, qui ont beſoin d'être arretés.

* Dieſer Ausdruck iſt auch bey dem Tobacksbaue gebräuchlich. In zehn bis eilf Wochen nach dem Pflanzen, iſt der Toback ſchon reif; alsdann werden beſonders einige Blätter gelb, und die unterſten fangen an abzuſterben; da man dann mit dem Abblatten, wie auch mit dem Toback ſelbſt, deswegen aus dem Felde eilen muß, damit ihn der Froſt nicht rühre. Kömmt ein Nachtfroſt, ſo iſt er ganz und gar hin, und wird ſchwarz. Bey und mit dem Abblatten wird alſo verfahren: man ſtreicht

mit den Händen die Blätter auf beyden Seiten herunter, legt ſie alsdann haufenweiſe hin, und bindet ſolche in Strohſeile ein. Die Blätter, ſo noch keine rechte gelbe Farbe auf dem Acker bekommen, läßt man ein Paar Tage ſo eingebunden liegen, ſo werden ſie gleich gelb. Aber lange müſſen ſie nicht zugebunden liegen, ſonſt faulen ſie. Siehe Tobak.

Abblatten, Fr. de feuiller, wird auch vom Weinſtock geſagt, wenn man ihm ſein überflüſſiges Laub nimmt.

Abblühen, Verblühen Lat. Defloreſcere Deflorere, Fr. defleurir, heißt ſo viel, als ſeine Blüthe verlieren. Man muß warten, bis die Bäume abgeblühet haben, wenn man beurtheilen will, ob ſich die Früchte angeſetzt haben.

Abbrechen, ein Kunſtwort der Falknerey; ſiehe Abaiſſer.

* Sonſt hat außerdem dieſes Wort in der Oeconomie noch verſchiedene Bedeutungen, und wird nicht nur von der Verrichtung gebraucht, da man das Obſt, ſonderlich aber dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden ſoll, gemächlich von den Bäumen lieſet; davon man unter dem Artikel Abnehmen ein mehreres findet; ſondern es wird auch von den durch einen Zufall von dem Stamme geriſſenen oder gebrochenen Zweigen verſtanden. Dieſen Schaden pflegen achtſame Hausväter, damit nicht etwa der ganze Baum verderbe, folgendergeſtalt zu beſorgen: erſt ſchneiden oder ſägen ſie den ſchadhaften Ort ganz glatt, überſtreichen ihn hernach mit Baumwachs, oder verbinden ihn mit Leim und vermiſchtem Kühmiſt, als der gewöhnlichſten Baumſalbe, darüber ſchlagen ſie einen Lappen, und machen ſolches feſt. Dieſes verhindert, daß die Sonnenhitze das von der Schale entblößte Holz nicht ſo von dem Safte entkräften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen, weit hineingeriſſen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verurſachen möge. Sonſt aber muß man auch einen gu-

ten Theil, und abſonderlich das kleinſte, von dem Obſte wegnehmen, wenn ſie allzu viel angeſetzt haben, wie es zuweilen bey den Apricoſen = Pfirſich = Aepfel = Birnbäumen und a. m. geſchieht. Dieſes Abbrechen muß geſchehen, wenn die Früchte anfangen ſo groß als die Haſelnüſſe zu werden; ſo daß man ihrer verſichert iſt; das heißt, daß ſie feſt halten, und vermuthlich bis zur vollkommenen Reife wachſen werden. Man braucht das Wort Abbrechen auch in Anſehung des abgeſtorbenen und krumm gewachſenen Holzes, und des Holzes ſelbſt, das man ſowohl den Feigen= als andern Obſtbäumen fleißig benehmen ſoll. Hernach wird dieſes Wort auch gebraucht, wo man die Schlöſſer oder das Beſchläge von Thüren oder Fenſtern losreißt, um das Schadhafte auszubeſſern, und das noch Brauchbare von neuem zuzurichten. Endlich aber iſt das Wort Abbrechen auch bey der Jägerey gebräuchlich. Es werden nämlich die Jagdhunde, wenn ſie ſich an einem Wilde verfangen oder verbiſſen haben, wieder abgebrochen. Dazu iſt nöthig, daß die Jäger allezeit einen Knebel von einem Stocke, eines ſtarken Daumens dick, und an dem einem Ende etwas ſtumpf = ſpitzig, bey ſich führen, damit die Hunde bald wieder können abgebrochen werden.

Abbrennen oder Ausbrennen nennen die Ziegel= und Kalkbrenner, wenn ſie mit dem Reisholze dem Ziegel = und Kalkofen die letzte Hitze geben. Dieſes Reisholz muß dürre ſeyn, damit es Flammen gebe, und das Feuer davon durch die Schlüften, und die zwiſchen den Steinen gewöhnlichermaßen gelaſſenen Räume nicht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbrennen, geſchieht auch bey dürren ſandigen Feldern oder Heiden, oder ſolchen Feldern, worauf nur ſtachlichter Genſt, oder Ginſter, Schilf, Farrenkraut, Heidegras, Dornſträucher, Brombeerſtauden, einige Wacholderſtauden, und andere dergleichen Geſtrippe, wachſen,

ſen, da man alle dieſe ſchädliche Pflanzen zu verbrennen pflegt, weil nicht nur das Erdreich durch ihre Aſche gedüngt wird, ſondern weil auch das Feuer verhindert, daß die Wurzeln nicht von neuem hervor treiben, und weil der meiſte Same dadurch vertilgt wird, der ſonſt ohne Zweifel aufgewachſen ſeyn würde. S. Heide.

Abbrennen der Stoppeln, ſiehe Brennen.

Abbreuver, ſiehe Tränken, und Wäſſern.

Abbreuvoir, ſiehe Pferde-Schwemme, Tränk-Herd. Tränke.

***Abbringen**, wird von Feldfrüchten geſagt, es mögen nun ſolche mit der Sichel abgeſchnitten, oder mit der Senſe abgehauen werden. z. B. Gerſten und Hafer muß man bey Zeiten abbringen, ehe ſie überſtändig werden, im Halm einbrechen, zu Boden ſinken, und durch die ausdünſtende Feuchtigkeit zum Auswachſen gereizt werden. Den Weizen ſoll man noch in der gelben Reiſe, und ehe ſein Korn reif wird, anfangen abzubringen. S. Ernde.

***Abbruch**, wird von Ufern an Flüſſen und Seen gebraucht, und entſteht daſelbſt entweder vom Winde und Strohme zugleich, oder auch von jedem beſonders. Es iſt derſelbe entweder allein ohne Grundbruch, oder es iſt ein Grundbruch allein ohne Abbruch, oder aber es iſt ein Abbruch und Grundbruch zugleich. Abbruch allein nennet man, wo die Ufer an den Watten höher ſind, als die Watten ſelbſt; dieſer wird allein vom Winde, durch Hülfe von Fluth und Ebbeſtrohm verurſachet. Grundbruch aber zeigt an, wo der Strohm allein wirkt und in den Grund mahlet, eine Tiefe nach Beſchaffenheit des Grundes von 20, 30 bis 60, und mehr Fuß verurſacht, und dabey den obern Horizont unterſpühlet, ſo daß das Vorland über den Kopf nachſchießt. Grund- und Abbruch zugleich iſt, da der Abbruch voran geht, und der Grundbruch bald folgt, daß alſo die Tiefe nicht auf einmal, ſondern nach und nach, jedoch mit ſtarken Schritten ſich finden läßt.

Abcès, ſiehe Abces.

* **Abdachung**, ein ſonderlich beym Waſſerbau gebräuchliches Kunſtwort, kömmt her vom Dach, und weil die Dächer, um des abfließenden Regens willen, ſchräge Flächen bekommen: ſo wird eine jede ſchräge Fläche an einem aufgeführten Werke eine Abdachung genannt. Die Urſache, warum Mauern und Dämmen Abdachungen gegeben werden, iſt keine andere, als den Stoß des Waſſers zu verringern, welcher jederzeit um ſo viel ſchwächer wird, um wie viel die Abdachung zunimmt. Mauern brauchen zwar einige Abdachung, womit es dem Strohme unmöglich falle, den Fuß der Mauer durch Druck und Ausſpühlung zurück zu treiben, und das Werk überhängig zu machen; weil aber die Steine feſter zuſammen halten, als Erde und Sand, zumal wenn die obern Stücke die untern mit beläſtigen können: ſo würde eine gar zu große Abdachung Mauerwerken mehr ſchädlich als nützlich ſeyn. Pfahlwerke bedürfen einer Abdachung aus einer doppelten Urſache: 1) wenn ſie ſich dem Strohme gerade widerſetzen müſſen; z. B. bey Brückjochen; 2) wenn ſie das Ufer befeſtigen, damit das ſeitwärts drückende Erdreich nicht die Pfähle fortſchiebe, oder überhängig treibe. Die Abdachung der Pfähle und Mauern kömmt mit einander ziemlich überein; ja wenn ein Pfahl mit der Horizontallinie einen Winkel von 45 Grad ausmacht, ſo hat er gar nichts von dem Seitendrucke der Erde auszuſtehen; nur Schade, daß er alsdann ſehr tief ſtecken muß, um Erde und Grund genug über ſeinem Fuße zu haben. Das Maß der Abdachung könnte zwar nach Graden beſtimmt werden; es geſchieht aber ſolches viel bequemer und richtiger, wenn man die Abdachung nach der Größe der Grundlinie und deren Verhältniß gegen die Höhe proportioniret.

* **Abdecken**, nennt man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das Ueberbliebene von den aufgetragenen Speiſen nebſt dem Servis und ſämtlichen Tiſchgeräthe vom Tiſch genom-

genomen, und dieſer ganz abgeräumt wird. Imgleichen ſagt man ſolches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit ſie bedeckt ſind, behutſam aufnimmt, und zu fernerm Gebrauche bey Seite ſchaffet. Oft wird aber auch dergleichen bey großem Wind und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und ſchadhaften Ziegel durch dieſe Gewalt herunter geriſſen, und vermittelſt dieſer noch viele andere gute zerbrochen, ſondern auch, wo einmal eine Oeffnung in das Dach erfolgt, eine große Menge ausgehoben und herabgeführt werden. Dieſes zu verhüten, iſt am dienlichſten, wenn die Latten, daran die Ziegel, hangen müſſen, ſo nahe zuſammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel dieſe nur gedachten untern, ihrer Länge nach, über die Hälfte decken.

Des Wortes Abdecken bedient man ſich auch, wenn von dem Abludern und Schinden des verreckten Viehes beſcheiden geſprochen werden ſoll.

* **Abdecker**, heißt an einigen Orten der Feldmeiſter oder Schinder, welcher das umgefallene Vieh abludert, oder, wie man auch höflicher ſagt, abdecket. S. Feld-Meiſter.

* **Abdecker-Leder**, iſt alles Leder, welches aus Häuten gemacht, die der Abdecker, Feldmeiſter, oder auch ein Hirt von umgefallenem oder krankem und todtgeſchlagenem Vieh abzieht, nicht aber von den Fleiſchern abgezogen worden.

Abdrucken, Fr. Tirer. Wenn man ein Blatt, oder auch ſelbſt eine Blume abzudrucken, und deſſen Umzüge aufzunehmen wünſcht, ohne zeichnen zu können, ſo verfährt man folgender Geſtalt: man nimmt ein Blatt fein Papier, tränkt es mit Lein- oder Baumöhl, und läßt es vier bis fünf Tage lang liegen, alsdann hält man es über den Rauch einer Fackel, und zieht es über demſelben ſo lange hinweg, bis es davon ganz ſchwarz angelaufen iſt. Auf die ſchwarze Seite dieſes Papiers bringet man die Blätter, wovon man einen Abriß wünſchet, legt ein etwas ſtarkes Blatt weiß Papier darauf, und

reibt mit dem Ringe eines recht glatten Schlüſſels das Blatt weiß Papier ſo lange, bis man vermuthet, daß ſich die ſchwarze Farbe an den Blättern recht angedrückt hat. Dieſe ſolchergeſtalt ſchwarz gewordenen Blätter nimmt man, und legt ſie zwiſchen zwey Blätter weiß Papier, und reibt das obere Blatt des Papiers mit einem Schlüſſel oder Glättglaſe; ſo wird man die Blätter, wovon man den Abdruck verlangt, auf beyden Blättern Papier ganz deutlich vorgeſtellt finden, und zwar um ſo viel dauerhafter, da es in Oehlfarbe iſt. Um Riſſe davon zu machen, legt man die ſchwarz gemachten Blätter zwiſchen zwey Blätter Papier, nach der Beſchaffenheit des Riſſes, welchen man zu machen gedenkt, und drückt nachher mit einen Schlüſſel darauf; und wenn ſie ſich abgedrückt haben, durchſticht man den Riß, vermehrt ihn, ſo vielmal als man will, vermittelſt eines Bündels mit Kohlenſtaub, und führt den Riß vollends mit der Feder aus. Da die weiße Farbe die Augen ſehr angreiſt und ermüdet, ſo macht man die Riſſe zur Stickerarbeit auf gelbem Papiere, und füllet das Mittelſte mit grüner Farbe von Beergrün aus.

Abecher, *Abecquer*, ſiehe Aetzen.

Abeille, ſiehe Biene.

Abele, eine Art weißer Pappeln, ſiehe unter Pappel.

Abelmoſch, Abelmoſch-Saamen, *Abel-Moſch Alpini*, *Abel-Moſch Grana*, ſiehe Ketmia.

Abend-Dämmerung und Anbruch des Tages. Die hohen Thürme und Spitzen der Berge, wie auch die hohen Wolken, werden früh morgens eher, und bey Sonnenuntergang länger erleuchtet, als die niedrigen; und da die Strahlen durch die Luft und die darin befindlichen Ausdünſtungen gebrochen werden, ſo wird es eher Tag, als die Sonne aufgeht, oder über den Horizont herauf ſteigt, und ſpäter Nacht, als die Sonne niedergeht, je nachdem die Dichtigkeit der Luft, und alſo das Brechen der Strahlen mehr oder weniger ſtark iſt.

iſt. In den Nordiſchen Ländern beträgt dieſer Zuwachs der Tages- und Verminderung der Nachtslänge ganze Tage, Wochen und Monate. Zugleich wird dadurch der Schade vermieden, welchen ſonſt die plötzliche Abwechslung des Lichts und der Finſterniß den Augen verurſachen würde. Es läßt ſich auch hieraus einſehen, warum im Sommer eine Zeitlang die ganze Nacht durch einiger Schein bleibe, indem die Sonne zu dieſer früheren und ſpäteren oder verlängerten Beſcheinung der Erde etwas beytrage. Siehe auch Abend-Röthe.

*Abend-Eſſen, Lat. Coena, die Mahlzeit, welche des Abends gehalten wird. Die alten Griechen und Römer haben zu Mittag wenig oder gar nicht gegeſſen, zu Abends aber ſtattliche Mahlzeiten und Gaſtereyen gehalten. An den meiſten Orten bey uns findet ſich das Widerſpiel, wiewohl jene Weiſe vernünftiger, bequemer, und den Geſchäften weniger hinderlich zu ſeyn ſcheinet. Bey unſern gewöhnlichen ſtarken Mittagsmahlzeiten wird das Abendeſſen der Geſundheit nachtheilig erachtet, es ſey dann bey denen, deren ganzes Werk iſt, des Leibes warten. Andere rathen, eben um der Geſundheit Willen, dieſelbe nicht gänzlich zu unterlaſſen, allein die Mäßigkeit dabey zu beobachten, und nach Proportion dabey mehr Trank als Speiſe, wie zu Mittage mehr Speiſe als Trank, zu genießen. Ob die Abendmahlzeit mit einem Trunke anzufangen, davon ſind die Meynungen auch unterſchiedlich. Die das Mittel halten, gebrauchen an deſſen Statt eine flüſſige Speiſe, etwa eine Suppe oder einen dünnen Brey. Siehe auch Collation.

Abend-Jagd, ſiehe Fackel-Jagd.

*Abend-Röthe, Lat. Crepusculum, iſt insgemein der rothe Schein, welcher ſogleich nach Sonnenuntergange an unſerm Horizonte eine Zeitlang zu ſehen iſt. Er entſpringt von den Sonnenſtralen, die ſich in der dicken Luft um die Erdkugel brechen, und uns in die Augen

 zurück

zurück fallen, ſo lange bis die Sonne eine gewiſſe Tiefe erreicht hat, die insgemein auf 18 Grad gerechnet wird. Die Abendröthe währt länger und kürzer, nachdem die Sonne gerade oder ſchmiegig niedergeht, und der Unterſchied der Tages ⸗ und Nachtslänge an einem Orte groß oder klein iſt. Man wird dieſe Röthe auch gewahr in dem Rauche, der aus den Schornſteinen aufſteigt, daß alſo Dünſte von ſolcher Art, welche viele erdige, harte Theile haben, die Abendröthe geben, indem ſie die rothen Strahlen allein zurückwerfen.

Herr Högſtröm, in ſeiner Abhandlung von Verwahrung des Getreides und der Gewächſe vor Froſte durch Rauch, welche im XIX. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 67. fgg. befindlich iſt, ſchreibt, er habe geglaubt, die Sammlung vom Rauche welche oft beym Untergange der Sonne im Sommer eine Abendröthe macht, ſey die Urſache der alten Regel, daß man, wenn eine ſolche Röthe ſich zeigt, keinen Nachtfroſt zu befürchten habe. Als 1752. im Auguſt in Rußland ſich langwierige Waldbrände häuften, und in den Zeitungen gemeldet ward, daß große Striche Landes zu 200 Werſten verbrannt wären, hatte man in Weſtbothnien einen häufigen und um dieſe Jahreszeit ungewöhnlichen Landrauch, der von Oſten her über die See kam, und eine ſolche Röthe am Himmel, beſonders des Abends und des Morgens, verurſachte. Herr Högſtröm merkte, daß, ſo heiter auch der Himmel ſonſt dieſe Zeit über war, und ſo ſehr die Luft zum Froſte geneigt zu ſeyn ſchien, dennoch alle Nächte dieſe ganze Zeit über ohne Froſt geweſen; und fügt die nicht ungegründete Vermuthung hinzu, daß an ſtark bewohnten Oertern, vornämlich, wo man Torf oder Steinkohlen brennt, die vielen beſtändig rauchenden Schornſteine, unter andern Urſachen, das meiſte dazu beytragen, daß die Gewächſe nicht ſo oft und ſo häufig von der Kälte beſchädiget werden, als in waldigen Ländern, wo die Häuſer mehrentheils ſelten ſind, und die Zimmer mit weniger Rauche geheizet werden. Wenn

Wenn nun die Abend=Röthe über Land zieht, welches geſchieht, wenn einzelne Wolken über der untergegangenen Sonne zu ſtehen kommen, und von derſelben Strahlen auf vorgedachte Art erleuchtet werden: ſo verſpricht ſich der Landmann auf den folgenden Tag gutes Wetter. Denn, es geht zu derſelben Zeit gewiß der Wind aus Oſten oder Morgen, welcher dem Regen widerſteht, und die Wolken gegen Abend treibt. Es iſt die Abendröthe einmal heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beſchaffen geweſen iſt. Hildebrand hat bemerkt, wenn dieſe Wolken rothbraun ſind, folge zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, ſo aber den Tag nicht beſtändig, ſondern bald trübes, ja wohl gar regnicht Wetter mit ſich bringe. Siehe Witterungs=Prophezeyungen.

* Abend=Stern, heißt die Venus, wenn ſie der Sonne nachgeht, und alsdann ſcheint, ſobald dieſe untergeht. Diejenigen, welche dem Geſtirne einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuſchreiben, haben angemerkt, daß dasjenige Jahr, darin die Venus regiert, meiſtens feucht und doch dabey warm und geſchwül ſey; daher auch das Obſt und ſonderlich der Wein ſodann wohl gerathe. Vornämlich geben ſie vor, wenn der Frühling in einem Venusjahre übermäßig naß wäre, ſo gebe es wenig Frucht; wenn er aber temperirt ſey, ſo wüchſen viel Aepfel, Zwetſchgen, Nüſſe, Kirſchen, jedoch wenig Birnen und keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbſt, und ein Hauptwein, wenn ſchon die Trauben leicht fielen. Wer ſonſt von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeteneinflüſſe in der Wirthſchaft alles zuſammen leſen will, kann den hundertjährigen, oder auch den Curiöſen=Frauenzimmer=Calender, Erfurt. 1738, S. 60, fgg. brauchen.

Abend=Viol, Nacht=Viol, ſiehe unter Viole.

*Aberglaube, nimmt man in wirthſchaftlichen Dingen für ſolche Meynungen und Handlungen, welche allerhand falſche Sätze von der Natur aller Dinge, der Körper und Geiſter zum Grunde haben, denen man Wirkungen beylegt, die durch ihre bekannte Kräfte und nach ihrem Weſen nicht möglich ſind. Ja, man verdeckt oft allerhand Laſter mit ſolchen abergläubigen Meynungen. Der Urſprung dieſer abergläubigen Dinge iſt in der Unwiſſenheit der Natur= und Geiſterlehre der Alten zu ſuchen. Die Gelehrten ſind es, welche dieſen Aberglauben nach und nach beſtreiten und ausrotten ſollen.

*Abergläubige Mittel. Wider die Raupen, Heuſchrecken, Kornwürmer, Flöhe, Mäuſe und Ratzen ſoll, vor allen Dingen die Aſche von verbranntem Stroh, worauf eine Mannsperſon geſtorben, mit Weihwaſſer vermengt, ein herrliches ſympathetiſches Mittel ſeyn. So ſoll auch, wenn ein Ackermann im Frühjahre das erſtemal mit dem Pfluge zu Felde zieht, und er die erſte Furche mit ungekeiltem Pfluge ackert, die Erde aus dieſer erſten Furche, wenn ſie in die Ecken der Kammer geſtreut wird, ein unfehlbares Mittel ſeyn, daß die Flöhe davon wichen.

Exempel abergläubiſch heiſſender, und doch aus natürlichen und nützlichen Bewegungsurſachen, erfolgten Gebräuche des meiſten Landvolks: ſt. im 55. St. der Leipz. Samml. 1748, 8. S. 605—618.

Vorſchlag zur Verbeſſerung der Kalender: ſt. im 40. St. der Stutgarter phyſ. öcon. Realzeit. oder gemeinnützl. Wochenſchrift vom J. 1756.

Gedanken über vorigen Vorſchlag: ſt. im 47. St. derſelben.

Beantwortung der Aufgabe: Woher rührt die alberne und abergläubiſche Gewohnheit des gemeinen Mannes, in der Neujahrsnacht Strohſäule um die Obſtbäume zu binden, damit ſie hinlänglich tragen ſollen? ſt. im 43. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1758.

Exempel von den Fabeln und Aberglauben bey dem Forſtweſen: ſt. im I. Bande des allgem. öconom. Forſtmagazins, Frf. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 67—78.

Herm. Rugens Brief von der in Norwegen üblichen Gewohnheit am Weihnachtsabende ein Bündel Korn vor die Sperlinge auszuſetzen: ſt. in deſſen, von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. vernünft. Ged. über verſchied. Mat. ꝛc. Kopenh. und Leipz. 1757, 8. S. 385—405.

Tharſanders, (Gr. Wilh. Wegners) Schauplatz vieler ungereimten Meynungen und Erzählungen. 2 Bände. 1736. u. 1739. in 8.

Aberklauen, ſiehe Afterklaue,

Aber-Knoblauch, Lat. Allium porrinum, Scorodopraſum, eine Art wilden Knoblauchs. Siehe Allium.

Aber-Raute, ſiehe Abrotanum.

Abſäumen, ſiehe Abſchäumen.

*Abfall, heißt entweder die Höhe, um welche das Erdreich tiefer oder niedriger, als an einem andern Orte iſt, nach welchem man ſich auch in Führung der Waſſerröhren zu richten hat, wenn man nicht vergebliche Unkoſten aufwenden will; oder man verſteht hiedurch auf dem Mühlwaſſerbau diejenige große Falle, wodurch das überflüſſig anlaufende Waſſer kann abfällig gemacht und weggeſchafft werden, daß es dem Waſſerbau durch ſeinen gewaltigen Druck nicht Schaden zufüge, und das Mahlen verhindere. Oder, es wird dadurch angezeigt, wenn Jemand den Ueberfluß ſeines Röhrwaſſers einem andern zukommen läßt, dabey es aber öfters zu vielen verdrüßlichen Umſtänden kommen kann, wenn man die Waſſerbehältniſſe oder Käſten nicht rein hält, und im Winter einfrieren läßt; kurz, ein ſolches Waſſer iſt eine ungewiſſe Bequemlichkeit in einem Hauſe. Oder, es bedeutet die Dienſtbarkeit eines Gutes, über welches Jemand den Abfall ſeiner Traufe und Zuſammenfluß des Regenwaſſers über eines andern Grund und Boden abzuführen berechtigt iſt. Oder endlich, man will damit anzeigen den Verfall der Nahrung, Gewerbe und Hantierungen, dadurch die Bürger in ihrem Vermögen geringer werden und herunter kommen. Im Bienenweſen nennt man Abfall den Unrath, oder Wachskrumen, welcher unter dem Stock auf dem Boden zu liegen kömmt. Siehe Wachsabfall. Bey den Handwerksleuten heißt Abfall dasjenige, was bey der Arbeit abfällt, und in die Krätze geht.

Abfallen, wenn der Baum ſeine Frucht vor der Zeit fallen läßt. Siehe Avorter.

Abfallen des Hufes, ein Zufall der Pferdefüße; ſiehe Huf-Abfallen.

Abfallen der Blüthen und Knoſpen der Bäume, wie ſolches zu verhüten; ſiehe unter Blume.

*Abfalzen heißt, wenn die Haare gleich von dem friſchen Felle mit dem Falzmeſſer, oder mit dem Schabmeſſer, wie es die Gärber nennen, abgeſchabt werden. Die Gärber falzen die Haare nicht ab, ſondern das Aas falzen ſie mit dem Falzmeſſer ab, die Haare hingegen werden mit dem Haareiſen abgeſtoßen. Abfalzen wird auch von einer gewiſſen Tiſchlerarbeit gebraucht.

*Abfangen, oder Abgefangen, wird bey der Jägerey gebraucht. Man ſagt z. B. Dem Hirſche wird ein Fang gegeben, oder er wird abgefangen, das iſt, nicht geſtochen. In eben dem Verſtande wird es auch von den Säuen gebraucht.

*Abfinnen, ſiehe Finne.

*Abfitzen, ſiehe Fitze.

*Abflauen, ſiehe Flauen.

*Abfledern, heißt das ausgedroſchene Getreide mit einem Flederwiſche an einer vier bis fünftehalb Ellen langen Stange abkehren oder überfegen, nachdem vorher erſt das Gröbſte mit einem Rechen oder einer Harke davon abgerechet worden, damit man die übrigen Aehren und Stürzel vollends herausbringe. Dasjenige, was durch den Flederwiſch abgekehrt wird, heißt Ueberkehr. Dieſe, weil noch etwas Korn darunter iſt, wird durch ein ſogenanntes Aehrenſieb geſiebet; was durchfällt, iſt Korn und Spreu, die unter das übrige Getreide fällt; was im Siebe zurückbleibt, iſt die eigentliche Ueberkehr, die man in Körben auf den Boden trägt, und für das Vieh aufſchüttet.

*Abflegeln, iſt bey einigen Landleuten ein bequemes und gemächliches Abſondern der einen Frucht von der andern. Z. B. Wenn zweyerley Früchte, hohe und niedrige, als: Linſen und Weizen, untereinander gebaut worden: ſo läßt man die Garben oder Büſchel zuſammen gebunden in der Tenne auflegen, und erſt bloß die

die lange Frucht abdreſchen, und ſogleich aufheben; hernach aber die kürzere Frucht ausdreſchen, wodurch ſie dann ziemlich gut und beſſer von einander abgeſondert werden, als es ſonſt wohl angehen würde.

*Abfleiſchen, nennen die Sattler das, was die Gärber abfalzen heißen, da ſie das Inwendige der Häute, welches ſie Fleiſch, die Gärber hingegen Aas nennen abſchaben, und von dem etwa noch daran hängenden Fleiſche rein machen.

*Abfluß. Dieſer erfolgt, ſobald die Oberfläche des Waſſers von der Horizontallinie abweichet; es erfordert alſo allemal einen niedrigern Ort, wohin ſich das Waſſer begeben kann. Es kann der Abfluß auf eine dreyfache Art vermehrt werden; 1) durch Erweiterung des Canals; und alsdann nimmt die Stärke deſſelben in eben dem Verhältniſſe zu, in welchem der Canal weiter wird; 2) durch Vertiefung deſſelben; aber dann nimmt der Abfluß in einem viel größern Verhältniſſe zu, als die Vertiefung. Die Urſache iſt der vermerhrte Druck des Waſſers, wodurch eine größere Geſchwindigkeit deſſelben in der Tiefe hervorgebracht wird; 3) durch beydes zugleich. Soll nun der Abfluß verringert werden, ſo verfahre man umgekehrt.

Abformen, Abgießen, Fr. Mouler, bedeutet etwas in ein Modell, oder in eine Form, Lat. Modulus, Fr. Moule, gießen, welches nach der Kunſt zugehauen iſt, und dazu dient, daß man verſchiedene Figuren abbilden kann, welches auf zwey Arten, entweder durch den Weg des Schmelzens, oder durch Zuſammenſetzung kleingeriebener und wieder zuſammengekneteter Steine geſchieht.

Figuren von Marmor abzuformen. Man nimmt feingeſtampfte Ulmenrinde, und Schoßreiſer vom Pappelbaume, läßt es mit Springwaſſer kochen, und thut währendem Sieden guten ungelöſchten Kalk hinzu, bis es wie geronnene Milch ausſieht. Alsdann ſchüttet man feingeriebenen und durch ein Sieb

geſplu=

geſchlagenen Marmor hinein, und bringt nachher dieſe Materie in die Formen.

Formen zu machen. Man nimmt Gyps, welcher wohl gebrannt, nnd nicht von der Luft verdorben iſt, und rührt ihn ein, ſo daß er weder zu dünn noch zu dick werde. Ungeachtet der Gyps für ſich allein hinreichend iſt, ſo kann man doch ein Vier- oder Drittheil fein Mehl von ganz neuen Ziegelſteinen, die noch niemal naß oder ſonſt gebraucht worden, nebſt eben ſo viel kleingeſtoßenem Federalaun, oder vielmehr Amiant, welcher roth gebrannt und auf einem Marmor zerrieben worden, hinzu ſchütten. Alles dieſes rührt man mit Waſſer ein, worin man Salmiak hat auflöſen laſſen. Auf ein Pfund Waſſer nimmt man acht Loth Salmiak. Roth gebrannter Federalaun ganz allein; Eiſenſaffran; gebrannter Alabaſter; gebrannter, pulveriſirter und mit Salmiakwaſſer angefeuchteter Alaun, können ebenfalls dazu gebraucht werden, und vornämlich feingeſtoßenes und mit geſchmolzenem Schwefel vermiſchtes Ziegelmehl.

Figuren von Gyps zu gießen. Man rührt Gyps, mit einer gleichen Quantität fein Ziegelmehl mit klarem Waſſer ein, und thut Federalaun nebſt geſtoßenem Salmiak in gleichen Theilen hinein, und zwar ſo, daß von jedem ungefähr zwey Loth auf ein Pfund Gyps kommen. Den ſolchergeſtalt zuberei[illegible]en Gips gießt man in die Form, welche man vorher [illegible]einöhl eingerieben und trocken werden laſſen, dami[illegible] Gyps nicht daran anklebe.

Will man eine recht [illegible] Figur gießen, ſo präparirt man einen etwas flü[illegible]gen Teig mit Eyerſchalen und arabiſchem Gummiwaſſer.

Ein Mehreres hievon wird im Art. Gyps vorkommen.

Fiſche nach der Natur abzuformen. Nachdem man den Fiſch abgewaſchen und abgetrocknet hat, beſtreicht man ihn ein wenig mit Baumöhl, und belegt ihn mit Gyps, um die Hälfte des auf der Seite liegenden Fiſches abzuformen. Wenn der Gyps hart geworden,

den, kehrt man das unterſte zu oberſt, macht Zeichen, damit man wiſſe, wo es zuſammen gelegt werden ſoll, legt alsdann die Fugen der Form mit Ocher den man mit Waſſer eingerührt hat, zuſammen, und formt auf gleiche Art auch die andere Hälfte des Fiſches ab. Wenn der Gyps trocken geworden, macht man ihn mit einem Meſſer, längs den Fugen, eben und glatt.

Einen Fiſch von Pappe zu machen, verfertigt man einen Teig von zerſtoßenem Papier, und thut denſelben in die beyden Hälften der Form, welche man vorher, angezeigtermaßen, mit Oehl eingerieben hat. Dieſen Teig muß man mit einem Lappen und Schwamme ſorgfältig preſſen, damit alle Feuchtigkeit herauskomme. Nachdem derſelbe trocken geworden, nimmt man ihn heraus, und ſetzt die beyden Hälften des abgeformten Fiſches mit Leim von Leder zuſammen, und überſtreicht ihn mit Firniß, ſtreicht ihn ſodann weiß an, und glättet ihn mit Schachtelheu. Siehe *Form*.

Dem abgeformten Fiſche eine Farbe zu geben. Iſt es ein Karpfen, ſo belegt man ihn mit Blättergold auf Oehl, mit einem goldgelben Grunde, an denen Orten, wo der Karpfen goldfärbig ausſieht; das übrige wird mit Farben nach der Natur ausgemahlt. Wenn die Mahlerey trocken geworden, beſtreicht man ihn mit einem trocknenden Firniß, aus Spicköhl, und zwar wie bey dergleichen Arbeiten gewöhnlich iſt, zu verſchiednenmalen. Den Kopf des Fiſches, oder auch weiter nach dem Leibe zu, beſtreicht man zum zweytenmal ganz wenig: und ſobald der Kopf beynahe trocken geworden, jedoch dergeſtalt, daß, wenn man mit dem Finger darauf faſſet, er ein wenig anklebe, erhöht man diejenigen Oerter, welche goldfarbig ſeyn ſollen, dadurch, daß man mit Waſſer eingerührtes Muſchelgold vermittelſt eines Pinſels aufträgt. Man bringt auch mit dem Pinſel eine Goldlage auf jede Schuppe, und fährt mit demſelben, nachdem er in Muſchelſpülich getaucht worden,

über

über die Schuppen oben auf dem Rücken hinweg, damit das Gold nicht ſo ſehr hervor ſcheine. Nach dieſem überſtreicht man den Bauch mit Muſchelſilberſpülich, vermittelſt eines großen Pinſels, und braucht nachher einen kleinern, mit Muſchelſilber zu den Schuppen. Wenn der Fiſch trocken geworden, überzieht man ihn mit Firniß. Um die Augen nachzumachen, läßt man auf der Glashütte, oder bey einem Schmelzarbeiter (Emailleur), hohle gläſerne Kügelchen, von der Größe des Fiſchauges, blaſen. Dieſe theilet man von einander in zwey Theile, und mahlet in jeden, mit Gold und Silber, die natürlichen Farben des Fiſchauges; und wann ſie trocken geworden, ſetzt man ſie ein, bevor man die beyden Hälften des Fiſches auf einander legt.

Um den Fiſch ſilberfärbig zu machen, legt man zuerſt Goldfarbe, und trägt hernach, mit einem großen Pinſel, an denen Orten, welche ſilberfärbig ſeyn ſollen, mit reinem Waſſer eingerührtes Muſchelſilber auf. Alsdann bringt man die andern Farben nach der Natur an, und überzieht es zuletzt, angezeigter maßen, mit Firniß.

Soll der Fiſch das Waſſer aushalten, ſo bedient man ſich folgenden Firniſſes, welcher in demſelben unverändert bleibt. Man nimmt vier Theile recht reines Leinöhl, und einen Theil Harz, thut dieſe Species in einen glaſurten Topf, und läßt ſie gelinde auf einer Feuerpfanne mit glühenden Kohlen ſo lange ſieden, bis das Oehl nicht mehr ſchäumt, und ſich, wie der Firniß, zu Fäden ziehen läßt. Alsdann nimmt man es ab, und bedient ſich deſſelben. Wäre aber dieſer Firniß zu dünn, ſo kann man noch Harz hinein ſchütten, und ihn gelind ſo lange kochen laſſen, bis er zur gehörigen Vollkommenheit gelangt iſt. Wenn man dieſen Firniß darüber geſtrichen hat, muß man ihn in der ſtärkſten Sonnenhitze trocknen laſſen.

Außer dem Gebrauche dieſes Firniſſes, müſſen die Farben, welche man zum Ausmahlen des Fiſches nimmt, mit

Leinöhl

Leinöhl gerieben ſeyn, welches man über dem Feuer mit pulveriſirtem Maſtix, der bey gelindem Feuer ſchmelzen muß, vermiſcht hat; und wenn dieſes Mengſel kalt geworden, muß das Oehl ſo dick wie flüſſiger Firniß ausſehen.

Medaillen in Teig abzugießen. Man arbeitet Krume von weißem Brode, wie es aus dem Ofen kömmt, mit dem Roll oder Mangelholze ſo lange durch, bis ſie ſo geſchmeidig, wie warm gemachtes Wachs, geworden; drückt dieſelbe in die vorher mit Leinöhl eingeriebene Form, nimmt ſie alsdann, wenn ſie trocken geworden, aus der Form heraus, und läßt ſie noch mehr trocken werden, da ſie alsdann ſo hart, wie Holz, wird. Damit die Miethen nicht hinein kommen, kann man dem Teig etwas Aloe beymiſchen.

Man kann einen Teig von unterſchiedenen Farben verfertigen, wenn man Laſurblau, Kreide, blaue Stärke, Bley und andere Farbenmaterialien, die man vorher pulveriſirt hat, mit Waſſer, welches man acht Tage lang, oder auch noch länger mit Traganth eingerührt hat, durch einander knetet.

Auf gleiche Art kann man auch einen Teig von feingeſtoßener Gärberlohe zubereiten, die Medaillen hineinlegen, die Abdrücke aus der Form herausnehmen, und ſie mit einem Wachszahne glätten. Siehe den Artikel **Madaille.**

Abfuhre, ſiehe unter **Fuhre.**

Abgaben, (**Oeffentliche**) ſiehe **Impoſt.**

***Abgänge,** heißen bey den Handwerkern allerley Stückchen und Ueberbleiſel von ihrer Hauptmaterie, Zuthat und ihren Ingredientien. Die Abgänge von dem Horne bey den Kammachern ſind beſonders dienlich zu Düngung der Aecker.

***Abgang** pflegt man alles dasjenige zu nennen, was von dem Maß, Ziel und Gewichte einer unter der Arbeit gehabten Sache verloren geht, oder ſonſt übrig bleibt, welches letzte ein ſorgfältiger Haushalter immer noch zu

ſeinem Nutzen anzuwenden ſucht; z. B. wenn er bey Zubereitung des Stärkmehls den Abgang der kleyigen Hülſen zuſammen tragen und faulen läßt, oder den Abgang von neuem zu erſetzen trachtet, und beydes dem Werthe nach anmerket, oder zu ſeiner Nachricht aufſchreibt.

Den Abgang des Volkes in den Städten und Dörfern ſucht man durch kluge Anſtalten, in Anſehung der Heyrathen, Aerzte, Beſorgung der Kranken zu erſetzen. Siehe den XVII. Band der überſ. ſchwediſchen Abhandlungen, Seite 239. fgg.

*Abgangsloch, Unterloch, Lat. Oſtiolum infernum, iſt bey einigen Bienenhaltern an den Bienenkörben ganz unten am Rande, wo er ans Bret ſtößt, angebracht, und dazu dienlich, daß die Bienen ihre Todten, oder was ſonſt für Unreinigkeit im Stocke vorhanden iſt, deſto füglicher heraus tragen, und den Stock rein halten können, welches aber nur zu gewiſſen Zeiten geöffnet werden muß.

Abgefangen ſiehe Abfangen.

*Abgekochte Speiſen, werden genennet, die zwar gehörigermaßen abgewürzt, gut und weich gekocht, aber bis zum wirklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite geſetzt werden, da ſie dann erſt entweder aufgewärmt, oder ſonſt vollends mit einer Sauce zubereitet werden müſſen.

Abgekochte Tränke, ſiehe Trank.

Abgeſandter, ſiehe Geſandte.

* Abgeſchirren, oder Abſchirren, heißt den Pferden wenn ſie von der Arbeit, oder von der Reiſe, nach Hauſe und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geſchirr abnehmen. Ein Hausvater ſoll ſonderlich ſeinen Fuhrknechten wohl einbinden, daß ſie jederzeit Abends, ſobald ſie ihre Pferde abgeſchirrt, das Geſchirr ſauber und ordentlich, jedes an ſeinen gewiſſen Ort in den Stall hängen und legen, damit jeder nicht nur Morgens früh, ſondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und jedes wieder bey der Hand habe, wenn

er einſpannen, und aufs Feld, oder ſonſt wohin fahren will, daß dergeſtalt weder an ſeiner Arbeit, noch andern Verrichtungen, etwas verabſäumt werde. Ferner iſt es eine Haushaltungsregel: ein Pferd, welches aus der Arbeit kömmt, nicht ſogleich, wenn es ſchwitzt und ſehr warm iſt, abzuſchirren.

***Abgeſchwitzt Leder**, iſt bey den Gärbern dasjenige Leder, welches mit Salz abgeſchwitzt wird, damit die Haare abgehen.

***Abgeſeſſen, losgeſeſſen**, heißt, wenn das Tuch bey den Tuchbereitern von den Rahmen abgenommen wird.

***Abgeſotten**, heißen nicht nur diejenigen Fiſche, die man genugſam einſieden laſſen, und theils ſogleich warm und trocken genießt, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, imgleichen mit Eſſig und Baumöhl verſpeiſet; ſondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergeſtalt abgeſotten zu werden, daß man dabey zum ſicherſten Merkmal annehmen kann, ob ſie genug eingekocht, wann der Rührlöffel oder das Holz faſt vor ſich allein in denſelben aufrecht ſtehen bleibt; und iſt ſoviel von dem Abſieden der Säfte zu merken, daß, je mehr ſie eingeſotten werden, deſto länger laſſen ſie ſich nach dieſem zum Gebrauche aufbehalten.

***Abgeſtrichen** heißt, wenn die Raubvögel vom Horſte weg- und abfliegen.

Abgeſtrichener oder **abgetragener Habicht**, wird derjenige genannt, der zum Abrichten eingefangen worden, da er ſchon ſeine Federn und vollkommene Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie derſelbe einzufangen und abzurichten, ſiehe in dem Artikel Habicht.

Abgewöhnen, ſiehe Entwöhnen.

Abgießen, ſiehe Abformen.

Abgraben, einen **Moraſt** oder **Fluß**, Fr. Saigner, ſiehe Abzapfen.

***Abgraſen,** heißt auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stückchen Wieſewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegſchneiden, ſo zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in böſem Verſtande genommen wird, nachdem nämlich das Abgraſen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wiſſen und Willen des Eigenthümers von ehrlichen oder Diebshänden geſchieht.

Abguß, ſiehe Abformen.

***Abhäuten,** heißt bey den Jägern, ein Bär auswirken. Daher iſt das Wort Bärenhäuter eigentlich kein Schimpf-ſondern ein altes ehrliches deutſches Wort, weil die Alten die Bären abhäuteten, und die Decke trugen.

Abhang, Abzug, Abfall, Fr. Pente, heißt eine Neigung des Erdreichs, welche aber nicht ſehr merklich iſt, und die man gemeiniglich macht, um das Abfließen des Gewäſſers zu erleichtern. Sie wird für das Pflaſter und die Aecker, für die Canäle oder Waſſerleitungen und Rinnen, und für die Röhren und Traufen des Dachwerkes nach der Klafter oder Meßruthe mit vielen Linien gemacht. Im Lateiniſchen nennt man dieſe Art des abhängenden oder ſich abwärts neigenden Erdreichs, Declivitas. Allein ein Gegen-Hang oder Wider-Fall, Fr. Contre-Pente, heißt bey einem Canale, oder Waſſerleitung, oder in einem Gerinne, die Unterbrechung der nach der Richtſchnur abhängigen Seite, welche von der üblen Geſtalt oder dem Sinken des Erdreichs verurſacht wird, daß alſo die Wäſſer, da ſie keinen freyen Lauf haben, ſich ausbreiten oder ſtille ſtehen. Siehe auch Abfall und Abzug.

Die Gärten müſſen, zum Abfließen des Waſſers, und zur Bequemlichkeit des Wäſſerns, einen mittelmäſſigen und ſanften Abhang oder Abfall haben. Siehe Wäſſerung.

Wenn das Erdreich des Gartens dermaßen ungleich iſt, daß man den Abhang nicht mildern kann, muß man denſelben in unterſchiedene Theile abtheilen, woraus man beſon-

beſondere Abſätze (Terraſſen) macht, und, nachdem dieſelben hoch ſind, von dem einen zum andern auf Stuffen von Stein oder Raſen herabſteigt.

*Abhaſpeln, Abhaſteln, Ablaufen, heißt bey den Jägern, die auf die Winde oder den Haſpel aufgewickelten Tuch- oder Federlappen herunternehmen. Derjenige, der am Haſpel ſteht und ablaufen läßt, hat dahin zu ſehen, daß diejenigen, welche mit der Leine fortgehen, nicht allzuſehr eilen, ſondern auf jedes Zuſchreyen Halte machen, denn die Lappen ſind öfters verwirrt; wird nun ſtark angezogen, ſo gehen dieſe nicht von einander, ſondern ziehen ſich feſter zuſammen, und ſprengt endlich die Leine, da es dann einen verdrüßlichen Aufenthalt macht.

*Abhauen, ſiehe Abkappen.

*Abhauen, iſt eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu ſeinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Handbeile die untern Aeſte benimmt; ſiehe Schneideln; oder wenn er den Stamm ſamt ſeinen Aeſten vermittelſt einer Axt von dem Boden abhauet, da dann dasjenige Stück, welches auf der Wurzel ſtehen bleibt, und der Stock genennt wird, auch gute Stockſcheite abgiebt, lieber zu kurz, als gar zu lang, gelaſſen werden ſoll, weil man im letztern Falle viel Holz an der Dicke des Baumes verliert, daß an dem Stocke nicht vortheilhaft genutzt, oder zum Verkauf gebracht werden kann. Oder er hauet auch mit der Senſe das Gras auf den Wieſen, nicht weniger das Getreide auf dem Felde, zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwählt ein kluger Hausvater, wenn es ſeine Umſtände zulaſſen wollen, anſtatt des Abhauens des Korn und Weizens, lieber das Abbringen mit der Sichel, weil man dafür hält, daß durch das ſtarke Anſchlagen der Senſe zu viel von dieſen Früchten ausgeſchlagen, ja wenigſtens der Same in dem Felde liegen, und den Vögeln Preis gelaſſen werde.

Das Abhauen der über unſer Gut und Garten überhängenden Aeſte, iſt oft ein Zankapfel der Nachbarſchaft.

barſchaft. Bey vielen Gütern, welchen der Ueberhang eben nichts ſchadet, iſt ausgemacht, daß die überhängenden Früchte demjenigen zukommen, in deſſen Gut oder Garten die Aeſte überhängen.

*Abhauen, und Abſchneiden, ſind Worte, die von dem Bieber gebraucht werden; was dieſer vom Holz abbeiſſet, wird abgehauen oder abgeſchnitten genannt.

*Abheben der Wieſen, iſt um des egalen Wäſſerns willen nöthig. Denn, wo die Wieſen ungleich ſind, und etwa ein Fleck höher als der andere iſt, kann ſich das Waſſer nicht egal ausbreiten, es bleiben alſo die erhöhten Stellen trocken, und tragen folglich nicht ſo viel Gras und Grummet, als die andern. Man ſticht daher oder hebt, im ſpäten Herbſte oder Anfange des Winters, wann keine andre Feldarbeit eben vorzunehmen iſt, auf den erhabenen Stellen die Grastörfe aus, und legt ſie indeſſen bey Seite; alsdann wird der ganze Hügel eben gemacht, und die Erde an andere Oerter geführt, die tiefer liegen, mit eben dergleichen Vorſicht, den Raſen vorher abzunehmen, oder man füllt auch mit derſelben Gräben und tiefe Wege aus. Wenn alles eben gemacht worden, werden die Grastörfe wieder egal darauf geſetzt, und man erhält alſo den Vortheil, daß überall gutes Futter wächſt. Dieſe Arbeit wird hauptſächlich auf ſolchen Wieſen vorgenommen, die am Waſſer und an einem Fluſſe liegen, ſowohl, daß im Herbſt und Frühjahr ſolche bey dem Austrocknen des Waſſers egal überlaufen, als auch beſonders, damit die Wieſen im Frühjahr und Sommer durch die Waſſerräder egal gewäſſert werden mögen.

*Abholzen, Abtreiben, heißt bey dem Forſtweſen, das auf einem Gehau befindliche Holz abhauen. Das Laubholz wird nicht völlig abgeholzt, wie das Nadel- oder Tangelholz, ſondern man läßt die darin befindlichen Laßreiſer, Vorſtänder, angehende Bäume und Hauptbäume in gewiſſer Anzahl ſtehen; da hingegen das Tangelholz völlig abgeholzt oder abgetrieben werden muß: weil

1) dem

1) dem in der Erde liegenden Samen Luft zum Wachsthum zu machen iſt, und 2) der Wind die allenfalls ſtehenden Laßbäume, welche keine tiefe Wurzeln ſchlagen, ſondern mit denſelben ganz flach auf der Erde weglaufen, nicht ſtehen laſſen, ſondern geſchwind über den Haufen werfen würde. Es iſt auch die Zeit des Abholzens in allen Gehauen nicht einerley; in ſchlechtem und dürrem Boden, wo der Boden dem jungen Sommerwuchſe nicht viel Säfte mittheilen kann, muß man länger warten, als im fetten Boden, wo die Wurzeln vielen Saft bekommen, und ſich beſſer erſtrecken können. Insgemein glaubt man, daß man bey gutem Boden das Abholzen alle zehn Jahre vornehmen könne, indem alsdann die Wurzeln, welche ſich wohl erſtreckt haben, mit großer Kraft treiben, daß ſich zu einer andern Zeit der Abholzung, der Nutzen deſto merklicher zeige. Wer aus Mangel des Holzes ein junges Gehau eher angreift, oder ein ſchlechtes Gehau wie ein gutes nutzen will, der verderbt ſein ganzes Holz, indem der Anwuchs, wegen Mangel der Wurzeln und Saftes, immer geringer werden wird. Es ſind auch einige der Meynung, man habe bey dem Abholzen auf den Mond zu ſehen; allein, die Erfahrung will ſolcher Meynung wenig Grund geben, ob man gleich nicht läugnen will, daß des Mondes Veränderungen in einigen Erdgewächſen einige Wirkungen zeigen können; überdieß, wenn auch der Mond zu beſſerm Nachwuchs etwas beytragen ſollte, wie wollte man im Abholzen fertig werden, wenn man ſich allezeit nach dem Mondwechſel richten wollte, welche Arbeit doch meiſtens, wenn ſie angefangen, in einem fort verrichtet wird, weil man die Holzhauer nicht zu aller Zeit bey der Hand haben kann. Am allerwenigſten hat man ſich um den Aberglauben zu bekümmern, da einige glauben, das Holzhauen erfordere eine Axt, welche in einem guten Zeichen geſchmiedet worden, weil es hernach beſſer ausſchlüge; auch käm es auf des Holzſchlägers glückliche Hand an. Man

laſſe nur einen jeden Holzhauer, bey Abhauung des Unterholzes, kurze Stöcke machen, und ſolche fein glatt und ſchräg hauen, damit das Waſſer nicht darauf ſtehen, und den Stock zur Anfäulung bringen könne: ſo wird weder an der Axt, noch glücklicher Hand, etwas gelegen ſeyn.

Wie ein Forſtrevier gehörig und forſtmäßig abzutreiben, ſ. allgem. öcon. Forſtmagaz. IV. B. S. 62—102.

Ein mehreres ſ. im Art. Forſt = Cammeralweſen.

*Abholzig oder Abſchüßig, wird ein ſolcher Baum genannt, der keine gerade Dicke hat, ſondern gleich vom Stamm aus ſpitzig zugeht; dieſe Bäume, da ſie ſich nicht ſchnüren und ins Gevierte hauen laſſen, geben kein Bauholz ab.

Abhub, Reſidua menſae, die überbliebenen Speiſen, welche von einer wohl angerichteten Tafel abgenommen werden. Von dem Abhube der Herren = Tafel werden die Bedienten geſpeiſet.

*Abhüten, heißt, wenn ein Hauswirth von ſeinen Wieſen, Vorenden, Grasflecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu oder nicht zu Grummet hauen laſſen kann, von dem Rind = und Schafvieh abfreſſen läßt. Wenn ſich die Saat überwachſen will, ſo läßt man, damit das Getreide nicht lagerhaft werde, dieſelbe mit den Schafen, wenn das Feld hart gefroren iſt, abhüten, dabey aber der Hirt Vernunft gebrauchen muß, daß er nicht zugebe, daß die Schafe den Samen allzutief abfreſſen, welches er bald verhüten kann, wenn er die Schafe nicht lange an einem Orte ſtehen und freſſen läßt, ſondern ſeinen Trieb über das Feld befördert. Iſt dieſes, ſo hält man das Abhüten der Felder für nützlicher, als die Abgraſung oder das Schröpfen; denn der Boden wird durch das Abhüten eingetreten und befeſtigt, damit er bey erfolgtem offenen Froſte nicht ſo leicht gehoben werden kann, auch die Wurzeln nicht entblößt werden können. Bey dieſem Abgraſen haben die Alten eine Regel: Nach Altlichtmeſſen iſt das Abhüten ſchädlich; deren Grund wohl in dem um dieſe Zeit zu

hoffen=

hoffenden wärmern Sonnenſchein und Oeffnung des Erdbodens zu ſuchen iſt.

Abhüten geſchieht auch von den boshaften oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zu unrechter Zeit, wenn nämlich der Same ſich ſchon überwachſen, von dem Vieh Schaden thun, und die Saat abfreſſen laſſen. Das rechtmäßige Abhüten aber heißt bey dieſem Fall Ueberhüten; deſſen Bedeutung ſiehe in dem Artikel: Ueberhüten.

*Abjagen, Fr. Parchaſſer, iſt das letzte Unternehmen bey einem Beſtätigungsjagen, und geht an, wenn das mit dem Zeuge eingeſtellte Wildbret ſoll gefangen oder gefällt werden. Die gebräuchlichſten Ceremonien dabey ſind folgende: ſobald die Herrſchaft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten iſt, wird das Quertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetzhunde eingetheilt. Hierauf verfügt ſich die Jägerey, nach ihrer Ordnung, dem Schirme gegenüber, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Loſung den Befehl zum Anfange des Jagens. Nach deſſen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey den Sommerjagen gewöhnlichen Waldſchrey an, und gehen die Jagdhunde Koppelweiſe, jede von einem Bauer geführt, ſamt ihren vorangehenden Hundejungen, hinter der Jägerey nach hinauf zu Holze, mit Continuirung ihres Jagdlauts, bis hinter die Quere vor das Jagen; darauf ſtößt man in die Waldhörner, und wird dasjenige, was man am erſten im Jagen antrifft, und anſichtig wird, nach den eingeführten Jagdpoſten angeblaſen und angeſchrien; der Hirſch aber, ſobald er von den Jägern erblickt wird, bekömmt ſeinen gehörigen Juchſchrey, und wenn er jagdbar, ſo wird er bey dem Vorlauf durch Trompeten und Pauken gleichſam angemeldet. Sobald ein Wild erlegt iſt, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand deſſelben,

nach dem Jagen zu, alles ordentlich, und weidmänniſchem Gebrauche nach, und zwar 1 die Hirſche, ſowohl nach der Stärke der Gehörne, als nach der Vielheit der Enden, 2) die alten Thiere, 3) die Schmalthiere, 4) die Rehböcke, 5) die alten Rehe, 6) die Schmalrehe, und 7) die Raubthiere hingelegt. Es werden aber die Hirſche und alles Wildbret mit den Köpfen nach dem Schirm, und mit dem Rücken nach dem Jagen zu, gelegt, und ſogleich ein jedes Stück mit den vorher angeſchaften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr ſpührt, ſo verſammelt ſich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, ſo daß ſie der Herrſchaft zur linken Seite wieder herauskömmt. Nach dieſem zieht ſie mit ihrem Waldſchrey den Flügel hinunter bis wieder an den Schirm, da dann, ſobald ſie daſelbſt angelangt, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hifthörnern das Jagen abgeblaſen, und mit einem nochmaligen Juchſchrey der Befehl gegeben wird, die Jagdhunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefällte Wildbret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, ſiehe **Flügel**.

Abiegatus, ſiehe **Abſpannung des Viehes**.

Abies, Fr. Sapin, D. **Tanne**, oder **Tannenbaum**, ſonſt auch **Tennen**, imgleichen **Danne**, oder **Dannenbaum**, bey den Thüringern **Grähnenholz**. Engl. The Fir Tree. Die Tanne trägt im April und May zweyerley Blüthen auf ein und eben demſelben Baume. Die männlichen Blüthen ſtehen, am äußerſten Ende der Zweige, auf einem holzartigen Stiele beyſammen, und ſtellen Aehrenkätzchen dar, welche aus lauter Schuppen beſtehen; dieſe Aehren ſind ungefähr einen Zoll lang. Unter den Schuppen wird man kurze Staubfäden gewahr, welche oben Kölblein haben, die nichts anders als eyrunde, und ihrer Länge nach, durch eine Krinne getheilte Körperchen

chen zu ſeyn ſcheinen. Die weiblichen Blüthen befinden ſich an andern Orten des Baumes, und kommen auf gleiche Art, wie die männlichen, aus einem ſchuppigen Kelche hervor. Sie ſind von einem ziemlich ſchönen Roth, welches aber nur alsdann recht merklich iſt, wenn man ſie in der Nähe betrachtet. Dieſe Blüthen ſind in einem länglichrunden ſchuppigen Kegel oder Zapfen beyſammen, und jede Schuppe ſchließt gemeiniglich zwey oder drey in ſich. Die Eyerſtöcke endigen ſich in einen kurzen Stift (Stylus), worauf ſich oben ein ſtumpfes Kölbchen (Stigma) befindet. Zur Zeit der Reife werden aus dieſen Eyſterſtöcken ovale, bisweilen eckige, etwas harte, in ein häutiges Blättchen, oder eine Art von Flügel, ſich endigende oder damit eingefaſſete, Samenkörner, welche unter den Schuppen, woraus die ganze Frucht beſteht, beſtändig bedeckt liegen. Dieſe Frucht wird, ihrer Geſtalt wegen, gemeiniglich ein Zapfen, *Tannapfel*, *Tannzapfen*, *Fichtenapfel*, *Fichtenzapfen*, (Conus, Strobilus) genannt. Sie wird im September und October reif.

Der Ritter **von Linné** bringt die Tannen, Lerchenbäume und Fichten unter ein einziges Geſchlecht, welches er Pinus nennt. Dieſe Bäume haben zwar, in Anſehung ihrer Befruchtungstheile viel Aehnliches mit einander; indeſſen bemerkt man, daß bey allen denen Arten, denen **Tournefort** den Namen Abies beylegt, nur ein einziges Blatt aus jedem Träger, oder Hervorragung, welche daſſelbe unterſtützt, ohne Scheide an dem Orte der Befeſtigung dieſes Blatts, hervor kömmt, da hingegen an dem Lerchenbaume die Blätter in Menge und Büſchelweiſe, aus einer Art von ſchuppigen und ziemlich dicken Warze hervor kommen. An den Fichten pflegen ebenfalls allemal wenigſtens zwey, und bisweilen wohl an zehn Blätter, mit ihrem unterſten Theile in einer und eben derſelben Scheide eingeſchloſſen zu ſeyn. Außerdem ſtehen die Blüthen an den Lerchenbäumen

längs

längs den Zweigen, bey den Fichten und Tannen hingegen allemal an den äußerſten Enden. Da auch endlich nicht nur die Kräuterkundigen, ſondern auch alle Künſtler, welche dieſe unterſchiedene Holzarten gebrauchen, und diejenigen, welche einige Kenntniß vom Forſtweſen beſitzen, dieſe drey Geſchlechter von einander zu unterſcheiden pflegen: ſo haben wir es für unſere Pflicht erachtet, uns nach den eingeführten Begriffen zu bequemen.

Nach eben dieſen Grundſätzen theilen wir die Tannen in zwo Klaſſen. Die erſte begreift die eigentlich ſogenannten Tannen, (Silbertannen, Edeltannen, Weißtannen), und die zweyte die ſogenannten Pechtannen (harzigten, rothen oder ſchwarzen Tannen, Lat. Picea, Abies picea oder rubra), unter ſich. Letztere ſind gar leicht an ihren Zapfen zu erkennen, als welche mit ihrer Spitze nach unterwärts hängen; hiernächſt ſind auch bey dieſen Arten die Schuppen der jungen Zapfen am Ende gerundet, und nach dem Stiele zu gekehrt, richten ſich aber nachher wieder auf, und legen ſich dicht über einander. An den Pechtannen ſind die Blätter ſchmal, ziemlich kurz, ſteif, gleichſam ſtechend von dunkler Farbe, und ſtehen um einen gemeinſchaftlichen Stiel herum, ſo daß, indem alle insgeſamt ihre Spitze darſtellen, ſie dieſen Stiel zu einer Art von Cylinder, welcher von allen Seiten ſticht, machen. Ein anderes Unterſcheidungsmerkmal beſteht darin, daß die eigentlich ſogenannten Tannen einen flüßigen Terpentin oder weißen Balſam von ſich geben, da hingegen die Pechtannen nicht dergleichen liefern, ſondern bloß ein dicker Saft, oder ein Harz, welches dick, feſt, und den gemeinen Weihrauchkörnern ziemlich ähnlich wird, aus ihrer Rinde hervorkömmt.

Dühamel bemerkt, daß es noch Mittelgattungen zwiſchen der Silber- und Pechtanne gebe. Dahin gehören eine gewiſſe amerikaniſche Tanne, welche Silbertannenblätter, aber eine ſehr lange Pechtannenfrucht

frucht hat; und die kleine virginiſche Pechtanne, welche keine gegründete Zapfen trägt, und deren Blätter wie ein Kamm ſtehen, obgleich dieſer Baum übrigens eine wahre Pechtanne iſt.

Die Hauptgattungen der eigentlich ſogenannten Tannen ſind folgende:

1) Die gemeine Tanne, oder uneigentlich ſogenannte weibliche Tanne, Abies taxi folio, fructu ſurſum ſpectante; Inſt. R. Herb. die Tanne mit Taxusblatte und nach oberwärts gerichteter Frucht, welche man an einigen Orten mit dem Provinzialnamen Avet belegt. Nach dem Herrn von Linné heißt ſie: Abies (alba) foliis ſubtus argenteis, apice emarginatis, conis erectis; die Tanne, deren Blätter auf der untern Seite weiß, und oben an der Spitze ausgeſchnitten ſind, insgemein die Silber-Tanne genannt. Es iſt dieſes ein überaus hoher Baum, deſſen Stamm gerade in die Höhe geht, und ſich allemal mit dem Schoſſe des letzten Saftes endigt, ſo daß jeder Schoß einen ſcheitelrechten Aſt, welcher die Verlängerung des Stammes ausmacht, hervorbringt, und zugleich drey oder vier horizontale Aeſte hervorkommen. Sämtliche Aeſte ſtehen Reihen- (Etagen-) weiſe über einander, und aus ihnen mit einander entſteht eine ziemlich reguläre Pyramide. Die Blätter ſind länglich, ſchmal, ziemlich ſchmeidig, abgeſtumpft, ausgeſchweift, und oft an ihrem äußern Ende gelb, oben grün und glänzend, unten weißlich, mit einem, von der in die Länge ſich erſtreckenden erhabenen Ader entſtehenden, grünen Striche. Die Ränder ſind grün, und unterwärts glänzend. Sie ſtehen wechſelsweiſe längs den Aeſten, und auf holzigen und mit ausgehöhlten Streiſen verſehenen Stielen, in einer beynahe horizontalen Stellung, ſo daß ſie ein plattes Ganzes ausmachen, welches ungefähr wie ein Kamm mit zwo Reihen Zähne ausſieht; da jedoch die Blätter unter einander ungleich

gleich ſind, ſo ſcheint es, als ob einige Schichten über einander lägen. Dieſer Baum verliert ſeine Blätter im Winter nicht. Die Rinde deſſelben iſt weißlich, und zerbricht leicht, wenn man ſie biegen will.

2) Abies taxi foliis, odore Balſami Gileadenſis, *Raj.* Abies (Balſamea), foliis ſubtus argenteis apice ſubemarginatis bifariam verſis, *Linn.* die gileadiſche Balſamtanne, der Balſambaum von Gilead. Sie giebt einen wohlriechenden Terpenthin, welchen die Engländer uneiegntlich Balſam von Gilead nennen, und welcher unſer weißer Balſam von Canada iſt. Das Blatt an dieſer Tanne iſt nicht von ſo dunkler Farbe, wie das Blatt an der gemeinen.

Dühamel (in den am Ende ſeines Werkes des Semis et des Plantations befindlichen Zuſätzen) meldet, daß man ihm eben dieſen Baum von den pyrenäiſchen Gebirgen zugeſchickt habe; die Zapfen waren von den Zapfen der andern Arten von Tannen darin unterſchieden, daß ihre Schuppen weiter von einander abſtanden, und wann dieſelben reif ſind, fallen die Schuppen von ſelbſt ab, ſo daß nichts weiter, als der holzige Theil, worauf ſie geſtanden, zurück bleibt.

3) Die Serente aus den Gegenden vom Embrun, welche Dühamel Abies tenuiore folio, fructu surſum ſpectante, die Tanne mit dünnerm Blatte und nach oberwärts gerichteter Frucht, nennet.

Unter den Pechtannen bemerkt man den Pignet, Pece oder Peſſe, der bey einigen lateiniſchen Schriftſtellern *Abies* rubra, und von Tournefort, *Abies* tenuiori folio, fructu deorſum inflexo, die Tanne mit dünnerm Blatte, und nach unterwärts gebogener Frucht, genennt wird. Man findet ihn auch unter der Benennung der männlichen Tanne. Er iſt gröſſer als die gemeine Tanne. Sein Holz iſt härter, und ſeine Blätter ſind mit mehr oder weniger häufigen Haaren beſetzt.

4) *Abies*

4) *Abies* Picea foliis brevibus, conis minimis, *Rand.* Epinette blanche, oder die Pechtanne von Canada, mit kurzen Blättern und ſehr kleinen Zapfen. Ihre Bätter ſind kurz, ganz klein, und ſehr weich. In Neuengland führt ſie den Namen Black Spruce Fir, wegen ihrer Rinde, welche von dunkler Farbe iſt.

5) Die kleine virginiſche Pechtanne, deren wir bereits, als einer Gattung von Tanne, Erwähnung gethan haben, iſt eine andere Art Epinette von Canada und Neuengland. Ihre Blätter ſind ganz kurz, und ſtehen beynahe wie die Claves eines Spinetts; das eine hoch, das andere niedrig, und es befinden ſich nicht zwey über einander. Ihr engliſcher Name iſt Hemlock Fir (Schierlingstanne).

6) Eine andere Art Epinette von Neuengland, oder Pechtanne mit ganz kleinen, kurzen und überaus bleichen Blättern. Die Frucht iſt klein, und nicht ſo geründet, auch weniger dicht, als bey den übrigen Arten. Die Engländer nennen ſie White Spruce Fir.

7) Die Elaté der neuern Griechen oder orientaliſche Pechtanne, mit kurzem und viereckigen Blatte und ganz kleinen Früchten.

Die Silbertannen finden ſich gemeiniglich auf Gebirgen, welche nicht ſo hoch ſind, als diejenigen, worauf die Pechtannen wachſen. Von leztern giebt es ſehr viele auf den Alpen.

Dieſe beyden Arten Bäume lieben einen friſchen, feuchten und etwas ſtarken Boden, wo ſie ihre Wurzeln recht tief unter ſich ſchlagen können, an ſchattigen und nordwärts liegenden Orten, auf den Hügeln ſowohl, als in den Thälern. Sie kommen auch in kieſigem und ziemlich magern Erdreiche fort, wofern ſie nur viel Grund haben. Dieſe Bäume haben vom Froſte nichts zu befürchten; in warmen Erdſtrichen wollen ſie nicht gedeihen. Die Pechtanne iſt nicht ſo zärtlich wie die Silbertanne.

Tour-

Tournefort gedenkt in ſeiner Reiſebeſchreibung der Tannen auf dem Berge Olympus, als der ſchönſten Bäume in der ganzen Levante; und **Miller** verſichert, von daher Zapfen bekommen zu haben, welche faſt einen Schuh lang geweſen ſind.

Zu Hannover war eine Tanne dermaßen ſtark geworden, daß ſie neun Ellen im Umfange gehabt haben ſoll. Sie ward im Jahre 1753 von einem Sturmwinde umgeriſſen.

Nourſe meldet, zu Lyon auf dem Damme beym Zuſammenfluſſe der Rhone und Saone, behauene Tannen geſehen zu haben, welche dreißig Ruthen lang waren, und unten ungefähr drey, und am Ende anderthalb Fuß im Quadrat hatten.

In Neuengland giebt es Maſtbäume von Tannen, welche dermaßen hoch und dick ſind, daß ſich noch niemand getrauet, ſich ihrer zu bedienen, und auch nicht einmal ſie wegzubringen.

Ueberhaupt ſcheint die Silbertanne einen ſtärkern Boden zu erfordern, als die Pechtanne; indeſſen kömmt letztere in Dänemark und ganz Norden in ſtrengem Erdreiche, und welches viel Grund hat, gut fort. Man findet ſie am häufigſten in den nördlichen Gegenden von England in Thälern, wo das Erdreich von gleicher Beſchaffenheit iſt. Man vermuthet, daß dieſer Baum faſt in jedem Boden und in jeder Gegend fortkommen würde, wenn er nicht zu nahe bey dem Rauche und Dampfe großer Städte ſteht, als welcher allen dergleichen Baumſorten ſehr ſchädlich iſt. Auch bemerkt man, daß dieſe Bäume in einem gedüngten Boden lange nicht ſo gut treiben, als in einem friſchen und noch ungebauten Erdreiche. Der üble Ruf, in welchem dieſe Bäume vor einigen Jahren, in Anſehung der Schwierigkeit, dergleichen zu erziehen, geſtanden, iſt nach **Millers** Verſicherung, bloß daher gekommen, daß man dieſelben zu nahe an einander, oder zu nahe an andere Bäume gepflan-

zet hat; wodurch die Luft von ihren Zweigen abgehalten worden, daher dann der gröſte Theil ihrer untern Zweige abgeſtanden iſt; ſo, daß wenn man die Bäume von unten hinauf angeſehen, ſie mehr abgeſtandenen, als lebendigen Bäumen ähnlich geweſen. Wo ſie aber in einer gehörigen Entfernung von einander geſtanden haben, und in einem ſtarken friſchen Boden geſetzt worden, da ſind alle ihre Aeſte, fünf bis ſechs Schuh hoch von der Erde an, friſch geblieben, wenn gleich die Bäume bey ſechszig Schuh hoch geweſen ſind. Daher muß man dieſe Bäume allemal wenigſtens zwölf Schuh weit von einander ſetzen; und wo die Plantage aus mehr als drey Reihen beſteht, da müſſen ſie nicht einmal ſo nahe beyſammen ſeyn, ſondern in dieſem Falle iſt es genug, wenn ſie achtzehn bis zwanzig Schuh von einander ſtehen, beſonders wenn man haben will, daß die unterſten Aeſte grün bleiben ſollen, welches eine der vorzüglichſten Schönheiten dieſer Bäume mit ausmacht.

Die kleine virginiſche Pechtanne will vornämlich einen feuchten Boden haben; denn ſonſt kömmt ſie nicht fort. Sie breitet ihre Aeſte ſehr horizontal aus. Dieſer Baum iſt zwar nicht ſo ſchön, wie die andern Pechtannen, jedoch hält er den Froſt ſehr gut aus. Der Same dieſer Sorte bleibt insgemein vier bis fünf Monate unter der Erde, ehe er aufgeht. Ob man gleich, wenn man in der Erde nachſucht, findet, daß der Same in das Verderben gerathen ſey, ſo iſt doch noch Hoffnung übrig, daß ſie im folgenden Frühlinge zum Vorſcheine kommen werden. Ja, Miller hat gefunden, daß der Same manchmal ein ganzes Jahr in der Erde geblieben, und doch nachher ſehr ſchön getrieben hat.

Die Pechtanne von Canada mit kurzen Blättern und ſehr kleinen Zapfen, wird, ſelbſt in der Gegend, wo ſie eigentlich zu Hauſe gehört, kein ſehr beträchtlicher Baum. Sie wächſt urſprünglich in Sümpfen.

Die Epinette von Neuengland wächſt daſelbſt auf den Gebirgen, und höchſten Gegenden, und wird ein ſehr ſtarker Baum.

Die uneigentlich ſogenannte gileadiſche Balſamtanne, iſt, ſo lange ſie jung iſt, eine überaus ſchöne Sorte; man hat ſie bisher, faſt überall, wo man ſie gepflanzt hat, nicht über zehn oder zwölf Jahre bey ihrer Schönheit erhalten können, und wenn man ganz junge hat pflanzen wollen, ſind ſie gar bald ausgegangen. Ihren nahen Untergang merkt man an den vielen männlichen Blüthen, welche ſie hervor bringen, worauf ſich bald ihr Stamm krümmet, und der Terpentin in ſtarker Quantität von ihnen fließt, da alsdann die Bätter abzufallen, und die Bäume nach einem oder zwey Jahren auszugehen pflegen. Da man dergleichen in unterſchiedenem Erdreiche und in mancherley Gegenden beſtändig bemerkt hat, ſo hat man von Anziehung dieſer Bäume abgelaſſen. Indeſſen ſind doch viele in denen ſchönen Plantagen, welche der Herzog von Bedfort auf ſeinem Gute Woburnabbey angelegt hat, recht gut fortgekommen, woſelbſt dieſe Bäume einen ſandigen Boden mit vielem Grunde haben, und lange Wurzeln ungehindert treiben können.

Die drey leztern angeführten Sorten ſind überaus ſchön. Ihre Blätter ſind ſehr dicht an einander geſchloſſen, und von einem vortrefflichen Grün, weshalb dieſe Bäume an Orte, welche vorzüglich in das Auge fallen, gebracht zu werden verdienen. Miller geht von der Meynung des Herrn von Linné ab, und behauptet, daß es keine bloße Varietäten, ſondern ganz beſtändige Gattungen ſeyn, welche ſich weder abändern, noch ausarten.

Die Elaté iſt auf den Gebirgen des Archipelagus gemein. Man kann leicht von daher Zapfen kommen laſſen. Man findet dergleichen auch in Iſtrien, Dalmatien, und vielleicht noch anderswo.

Die

Die Silber- und Pechtannen werden aus dem Samen gezogen, welchen man aus ihren häufig damit angefüllten Zapfen bekömmt. Wenn die Zapfen reif ſind, öffnen ſie ſich ganz leicht, und laſſen den Samen fallen, welcher ſich ſolchergeſtalt ſelbſt ſäet. Viele behaupten, die Zapfen würden vor drey Jahren nicht reif; allein Dúhamel verſichert, daß dieſelben alle Jahre zur Reife gelangen, und nicht abfallen. Die Eichhörnchen, welche überaus lüſtern nach dem Samen ſind, ſchuppen dieſelben gern ab. Wenn dieſe Zapfen vom Samen leer ſind, bleiben ſie am Baume ſitzen, die von der Silber- und gileadiſchen Balſamtanne ausgenommen, als welche nach **Millers** Verſicherung, gegen die Mitte oder zu Ende des Octobers, von ſelbſt zerfallen und ihren Samen ausſtreuen, und welche man daher abnehmen muß.

Wenn man Pechtannen anſäen will, nimmt man die Zapfen, wenn ſie reif ſind, das iſt: im Januar, Februar und März ab. Thut man dieſes allzu ſpät, ſo pflegt der Aprilregen, und die Sonne, welche ſich zu Ende des Maymonats lebhaft empfinden läßt, die ſchuppigen Zellen zu öffnen, da alsdann der Same von ſelbſt ausfällt, und die Zapfen leer zurück läßt. Zum Einſammeln der Zapfen wählt man allemal diejenigen, welche ſich an dem äußerſten Ende der Zweige, unter den jungen Schößlingen, befinden; die andern ſind alt, und ſaamenleer, obgleich, vornämlich bey feuchter Luft, die Schuppen noch ſo dicht auf einander zu liegen ſcheinen. Die unterſchiednen jährlichen Schüſſe erkennt man an ihren gar merklichen Knoten, und an den aus den alten hervor kommenden Seitenzweigen.

Der Same bleibt eine lange Zeit friſch, ſo lang er ſich in dem Zapfen eingeſchloſſen befindet; wenn er aber heraus iſt, ſo geht er nicht ſo leicht auf, wenn er etwas weit von ſeinem Clima verführt wird.

Wenn man den Samen aus den Zapfen nehmen will, ſo breitet man letztere entweder auf Tüchern aus einander, oder legt dieſelben, einer Hand hoch, in wohl verwahrten Käſten über einander, und bringt dieſe entweder an ein gelindes Feuer, in dem Ofen, oder in eine warme Stube, oder ſetzt ſie einige Tage lang in den Thau, und nachher an die Sonnenhitze: ſo öffnen ſich alsdann die Schuppen, und wenn man die Zapfen ſchüttelt, fällt der Same auf das Tuch, oder auf den Boden des Kaſtens. Dieſes darf aber nicht eher geſchehen, als bis die Zeit zur Ausſaat vorhanden iſt, welches am beſten zu Ende des Märzmonates, oder im Anfange des Aprils, nachdem nämlich die Witterung eher oder ſpäter gut wird, vorgenommen werden kann. Man muß die Zapfen, aus denen man den Samen heraus haben will, von Zeit zu Zeit fleißig aufrühren, damit ſie insgeſamt der Eindrücke der Feuchtigkeit und Wärme theilhaftig werden.

Wenn der Same zuſammengebracht iſt, reibt man ihn zwiſchen den Händen, um die Flügel daran zu zerreißen.

Die beſte Zeit, dieſen Samen auszuſäen, iſt das Frühjahr, ungeachtet man dieſes an einigen Orten erſt im Herbſte verrichtet. Man hat die Erfahrung, daß der Same, wenn man ihn, ſobald kein Schnee mehr iſt, vornämlich auf der Rückſeite der Gebirge, und ehe das Erdreich die Feuchtigkeit, welche ihm der Winter mitgetheilt, verloren hat, ſäet, bisweilen innerhalb vierzehn Tagen aufgeht; hingegen etwas ſpäter, wenn es noch kalt iſt; daß aber der Aufſchub niemals über einen Monat hinaus ſich erſtrecket.

Die Samen aller Silber- und Pechtannen gehen überall auf, wo ſie ſich im Geſträuche von ſelbſt ausſäen. Ob es aber jemanden geglückt ſey, beträchtliche Plantagen davon anzulegen, iſt uns unbekannt.

An denen Orten, wo man eine gewiſſe Quantität zum Aufgehen bringen will, erwählt man dazu ein Beet von

leichter

leichter oder lockerer Erde, und bedeckt den Samen, ungefähr einen halben Zoll hoch, mit eben ſolcher Erde. Da derſelbe klein iſt, und man ihn weder zu dünn noch zu dick ſäen muß, ſo kann man gar füglich ein Maß (Litron*) davon mit ſechs oder acht Maß Haber vermiſchen, und dieſes Mengſel, als wenn es bloßer Haber wäre, ſäen. Die Tannen werden alsdann wohl vertheilt ſtehen, und die Blätter des Habers durch ihren Schatten den jungen Pflanzen gut zu ſtatten kommen. Dieſes Mittel kann auch zur Beſchützung des Samens gegen das Verderben von den Vögeln dienen. Uebrigens ſäet man in ein gepflügtes Erdreich nicht ſo viel, als in ein mit der Hand zugerichtetes. In einen Raum von ungefähr drey Fuß im Quadrat, kann man ſo viel bloßen Samen, als man zwiſchen zween Fingern halten kann, ſäen. In dieſem Falle iſt zwar der Same ſehr hart, und es wäre hinreichend, wenn die Bäume drey Fuß weit von einander hervor kämen; allein man muß bedenken, daß es allemal unreifen und tauben Samen darunter giebt, welcher gar nicht aufgeht. Und die ganze üble Wirkung, welche eine etwas dichte Tannenplantage hervor bringt, beſteht darin, daß in der Folge die ſtärkern Pflanzen die andern erſticken.

Die Mittelproportion iſt einen oder anderthalb Fuß weit von einander; ſolchergeſtalt können die jungen Bäume ihre auf der Erde fortgehenden Wurzeln bequem, und in größerer Anzahl, ausbreiten, ſogleich beym Anfange deſto leichter viel Seitenzweige hervor bringen, größer werden, und weit lebhafter in die Höhe ſchießen. Der Seitenzweige wegen kann man auf die Folge ganz unbeſorgt ſeyn, denn dieſe vergehen von ſelbſt, wenn ſie ſich nicht weiter ausbreiten können.

*) Litron iſt ein Maß, worein $1\frac{1}{4}$ Pfund Weizen geht, oder $\frac{1}{16}$ von dem Pariſer Boiſſeau, der an Weizen 20 Pfund wiegt. Es faſſet alſo der Litron von Weizen $1\frac{1}{4}$ Pfund. Anmerk. des Ueberſ.

In dieſem Beete nun kann man die Pflanzen bis auf den folgenden Frühling ſtehen laſſen, da man dann in der Baumſchule etliche Beete zurechte machen kann, um dieſe aus dem Samen gezogenen Pflanzen hinein zu ſetzen. In dieſe Beete verſetzt man ſie, im April oder Maymonate, ſo daß man ſie in ſechs Zoll von einander abſtehende Reihen, und in den Reihen drey Zoll weit von einander, ordentlich einſetzet. Bey dem Ausheben muß man etwas Erde an den Wurzeln laſſen, die Faſern der Wurzeln nicht abreißen, und ſie geſchickt wieder einſetzen, weil ſonſt viel Stöcke ausgehen würden. Die Wurzeln müſſen auch, ſo viel möglich, nicht lange auſſer der Erde bleiben; ſo lange ſie aber außerhalb derſelben ſich befinden, muß man ſie bedecken, damit der Wind ihre Faſern nicht austrockne. Bey dem Einſetzen muß man die Erde um die Wurzeln der Pflanze herum dicht zuſammen drücken, damit keine Luft an ſie kommen könne; jedoch muß dieſes nicht übermäßig geſchehen, vornämlich wenn das Erdreich ſtark iſt.

Bey trockenem Wetter thut man gut, wenn man die Pflanzen, die Woche ein- oder zweymal, nachdem die Witterung warm iſt, begießt; auch muß man die Beete mit Matten bedecken, damit die Pflanzen, ſo lang als ſie noch nicht eingewurzelt ſind, vor der Sonnenhitze und den trocknenden Winden verwahrt ſtehen. Iſt es noch kalt, ſo legt man des Abends Matten oder Strohdecken darüber, um ſie vor dem Froſte zu bewahren. Nachgehends brauchen ſie wenig Wartung und Pflege mehr, außer daß man ſie vom Unkraute rein erhalten muß. Eine Vorſichtigkeit, welche **Miller** bey dieſer Gelegenheit anpreiſet, welche aber der Meynung des Herrn Dühamel ganz entgegen iſt, als welcher es für die jungen Tannen ungemein zuträglich hält, wenn ſie mitten unter Kräutern in die Höhe wachſen können, welche ſo hoch ſind, daß ſie dieſelben beſchatten.

In

In dieſem Beete können die Pflanzen zwey Jahr lang bleiben; zu Ende derſelben aber müſſen ſie in das freye Feld verſetzt werden, weil um dieſe Zeit die Wurzeln ſich unter dem ganzen Beete ausbreiten. Dieſes Feld in welches ſie nunmehr geſetzt werden ſollen, muß wohl umgegraben, von allem ſchädlichen Unkraute gereinigt und eben gemacht werden. Zu Anfange des Aprils, kurz zuvor, ehe die Pflanzen zu treiben anfangen, iſt die beſte Zeit, ſie zu verſetzen. Eine feuchte Witterung iſt vornämlich hiezu ſehr günſtig.

Hat man nicht die Gelegenheit zu dergleichen zweytem Beet in der Baumſchule, ſo muß man ein gutes Gehäge veranſtalten, um den jungen Stock vor den Schafen, Ziegen, Pferden und dem Rindviehe zu verwahren. Obgleich letzteres die Tannenſpröslein nicht abzufreſſen pflegt, es wäre dann, daß der Hunger daſſelbe dazu nöthigte, ſo drückt es doch die jungen Bäume nieder, zertritt ſie, oder reißt ſie zugleich nebſt dem Graſe aus, wenn ſie noch im erſten Triebe ſind.

Man verſetzt die jungen Stöcke in der Baumſchule zu Alleen und Setzſtämmen von wenigem Umfange. Sobald ſie eine gewiſſe Größe erreicht haben, kann man ſie nicht anders, als mit der Erde verſetzen. Um nachher dieſes deſto leichter bewerkſtelligen zu können, ſetzt man ſie in der Baumſchule drey Fuß weit von einander. Uebrigens pflegen ſie recht gut fortzukommen wenn man ſie im zweyten Jahre, oder wenn ſie noch ganz klein ſind verſetzet.

In allen Fällen muß man ſich hüten, die Tannen allzuweit hinein zu pflanzen.

Man gräbt für jeden Baum ein viereckiges Loch, einen Fuß breit. Wenn er eingeſetzt worden iſt, und allenfalls trockenes Wetter einfiele, ſo muß man ihn begießen, damit ſich die Erde um die Wurzeln ſetze; und wenn man dieſes, bey anhaltender trockner Witterung zwey bis dreymal wiederholet, ſo wird ſolches viel

dazu beytragen, daß er um ſo viel beſſer neue Wurzeln ſchlage, und ihm die austrocknenden Winde keinen Schaden thun.

In dieſer Baumſchule können die jungen Pflanzen zwey bis drey Jahre bleiben, nachdem ſie nämlich an Wachsthum zugenommen haben; während dieſer Zeit aber muß der Boden zwiſchen den Pflanzen beſtändig vom Unkraute geſäubert, und die Furchen alle Frühlinge aufgelockert werden; wobey man ſich aber in Acht zu nehmen hat, daß man die Wurzeln der Pflanzen nicht abſteche oder beſchädige. Außerdem brauchen ſie, ſo lange ſie in der Baumſchule ſtehen, keine andere Wartung. Nachher ſetzt man ſie, unter Beobachtung der oben angeführten Vorſicht, an ihren Ort. Dieſes letzte Verpflanzen geſchieht gemeiniglich zu Ende des Septembers. Am ſicherſten aber iſt es, dergleichen im Frühjahre vorzunehmen, wenn das Erdreich, wohin man ſie bringen will, feucht iſt. Dieſe Jahrszeit ſcheint in allen Fällen dazu am ſchicklichſten zu ſeyn.

Die meiſten Tannenſorten können verſetzt werden, wenn ſie gleich ſchon ſechs bis ſieben Schuh hoch ſind; doch iſt es viel beſſer, ſolches zu thun, wenn ſie nur zween Schuhe haben, weil ſie alsdann in wenig Jahren viel höher wachſen. Daher iſt wohl nicht rathſam, die Bäume zu verſetzen, wenn ſie viel höher als zween Schuhe ſind, beſonders wenn ſie unverſetzt in der Baumſchule geſtanden haben. Denn alsdann haben ſich ihre Wurzeln ſchon weit ausgebreitet, welche hernach im Ausheben abgeſtochen werden. Wenn aber die Wurzeln, oder die Aeſte dieſer Bäume viel beſchnitten werden, ſo ſchwächt ſie, die aus den gemachten Wunden insgemein ausflieſſende Menge von Terpentin gar ſehr. Man pflegt auch dieſe Bäume niemals zu ſchneiden; denn man hat durch den angeſtellten Verſuch, ſie wie andere Bäume zu ſchneiden, oftmals ihren Untergang veranlaßt. Eben ſo pflegt man ſie auch nicht auszu-

ſchnei-

ſchneiteln, oder ihnen die unnützen Aeſte abzuſchneiden, ſo wie man auch diejenigen Bäume, welche in dichtem Walde wachſen, nicht ausſchneitelt; denn, da die untern Aeſte durch die obern der Luft beraubt werden, ſo vertrocknen ſie, gerathen in Fäulniß, und die Wunde verwächſt wieder. Will man ſie aber ja ausſchneiteln, damit ſie deſto mehr in die Höhe ſchießen, und einen ſchönern Gipfel anſetzen: ſo räth Miller, dieſes nur nach und nach zu thun, ſo daß man in jedem Jahre nicht mehr als zwo Reihen Aeſte abſchneide, nnd zwar zu dieſer Arbeit den September Monat erwähle, weil alsdann der Saft nicht ſo häufig iſt, und gemeiniglich nichts weiter, als was zur Heilung der Wunden, und dieſelben vor den Eindrücken des Froſtes und der Näſſe zu verwahren, nöthig iſt, heraus fließt. Uebrigens ſind alle Arten von Wunden dieſen Bäumen gar nicht ſchädlich, wie viele glauben. Dühamel hat ſo gar junge freyſtehende Tannen ausſchneiteln laſſen, woran die Wunden in gar kurzer Zeit wieder verwachſen ſind, und die Pechtannen, mit welchen er auf eben dieſe Art verfuhr, gaben ſo wenig Harz von ſich, daß ihnen dieſes nicht den geringſten Nachtheil zufügte; woraus dieſer große Wirthſchaftsverſtändige folgert, daß man ſich vor dem Abſchneiden der jungen Aeſte gar nicht zu fürchten habe. Bloß das Abſchneiden der großen Aeſte iſt den Tannen, ſo wie jedem andern Baume, ſchädlich; es bleibt nothwendig an dieſen Orten eine Zertrennung des Ganzen, und ein Fehler zurück, deſſen Verbergung unter einer guten Narbe ſehr ſchwer hält. Ueberdies läuft von der geringſten Fäulniß, welche ſich zu den Narben geſellt, der Baum inwendig roth an; an den beſchnittenen Orten wachſen keine andere Aeſte wieder, der Baum bleibt voll Knoten, und ſein Stamm iſt niemals gut zu gebrauchen. Läßt man hingegen die untern Zweige von ſelbſt abfallen, welches gemeiniglich geſchieht, wenn der Baum fünfzehn oder zwanzig Jahre

alt geworden, ſo wird der Stamm dermaßen ſchön und gleich, daß die Stelle, wo ſie geſeſſen haben, nicht mehr zu erkennen iſt. Da indeſſen die Kohlenbrenner dieſe Aeſte häufig gebrauchen, und es ſich ereignen kann, daß man ihnen dergleichen überlaſſen ſoll: ſo ſchneiden einige alsdann jeden Aſt wenigſtens einen Fuß weit vom Stamme ab, und zwar ſo, daß das zurück bleibende Ende nicht bis an den Baum aufſpalte; nach Miller's Rathe aber ſoll man dieſelben ganz nah an dem Stamme wegnehmen.

Werden dieſe Bäume, auf die oben erwähnte Art, verſetzt, wenn ſie noch jung ſind, ſo hat man überdieß noch den Nutzen davon, daß man ſie nicht, aus Furcht, es möchten dieſelben von den ſtarken Winden umgeriſſen werden, mit Pfählen verſehen darf, welches bey hohen Bäumen viele Mühe und Unkoſten verurſacht.

In gebirgigen Ländern, wo ſich Silber- und Pechtannenwälder finden, geſchieht es ſehr häufig, daß dreyßig bis vierzig Morgen Landes mit Bäumen von den Sturmwinden abgeriſſen, ausgehoben und niedergelegt werden. Dergleichen niedergeriſſene Bäume läßt man zum verſchiedenen Gebrauche, wozu ſie tauglich ſind, wegfahren. In ſolchem Falle aber wächſt ein Wald ſchwer wieder an, wofern man nicht die Vorſicht, die ich nachher zeigen werde, beobachtet, indem widrigenfalls wohl fünf und zwanzig bis dreyßig Jahre hingehen, ehe man darin einen Baum von der Höhe eines Fußes zu ſehen bekömmt. Zuerſt wachſen daſelbſt viele Brombeerſträucher, Dornbüſche, u. d. gl. hervor, und nachher bewächſt das Erdreich mit Gras, da hingegen unter den Tannen nichts von allem dergleichen aufſchlägt, ſondern man daſelbſt bloß Mos, etwas Farnkraut und Sauerklee findet. Läßt man das Gras vom Vieh abweiden, ſo ſchlägt niemals wieder Holz daſelbſt auf; hält man aber daſſelbe davon ab, ſo ſieht man in Zeit von drey oder vier Jahren junge Tannen

hervor

hervor kommen, zu einem offenbaren Beweiſe, daß dieſer Baum, wie wir bereits erwähnt haben, vor den Sonnenſtrahlen bedeckt ſeyn will. Auch dieſes iſt ein Beweis davon, daß, wenn man in einem Walde eine große Tanne unter andern Bäumen abhauet, man die Stelle, wo dieſelbe geſtanden hat, innerhalb zwey Jahren mit jungen Tannen wieder beſetzt findet, welche eben ſo dicht bey einander ſtehen, wie die Hanfſtengel auf einem mit Hanf beſäeten Felde. Hat man hingegen ſo viel Tannen umgehauen, daß die Sonne den Boden frey treffen kann, ſo kömmt von jungen Tannen entweder gar nichts, oder doch nur ſehr wenig hervor.

Man hat bemerkt, daß die Tannen an ſochen Orten, wo andere Tannen verfault ſind, beſſer als anderswo, fortkommen; und es laſſen ſich allemal viel Tannen auf den ſtarken Stummeln, oder dicken Wurzeln, welche zu verfaulter Miſterde geworden ſind, aufbringen.

Wenn das Erdreich, wo man Tannen pflanzt, von einer ziemlichen Strecke iſt, ſo legt man daſelbſt Alleen an, welche wenigſtens zwölf Fuß breit ſeyn, und von Unkraut rein gehalten werden müſſen. Dieſe gewähren nicht nur den Vortheil, daß ſie, wofern irgendwo im Walde ein Brand entſtünde, verhindern, daß das Feuer daſelbſt nicht weiter um ſich greifen kann, ſondern man kann auch, außer dem Vergnügen der Jagd und Promenade, den Nutzen vom Auffammeln der Blätter und des abgeſtandenen Holzes genießen.

Der Rain eines Tannenwaldes wird öfters dadurch verunſtaltet, wenn die Bäume in demſelben ihre Aeſte ungehindert ausbreiten. Dieſe überflüſſigen Aeſte ſind zwar zu nichts weiter, als zu Brennholz, zu gebrauchen; indeſſen muß man ſie doch zu erhalten ſuchen, in Betrachtung deſſen, daß ſie einen für die andern Tannen unentbehrlichen Schutz und Schirm gegen die Gewalt der Winde abgeben, welche jene darum leicht aushalten, weil ſie ihre Wurzeln mit aller Freyheit haben ausbreiten können.

Die im innern des Waldes hingegen, ſtehen gemeiniglich ſehr dicht neben einander. Zwar kommen dieſe Bäume auch nicht durchgängig gleich fort, ſondern es gehen ihrer viele aus, und wenn man dergleichen trocknes und abgeſtorbenes Holz abhauet, ſo gedeihen die andern Bäume beſſer; denn indem ſie nachher einen mit ihrer Dicke im Verhältniß ſtehenden Raum bekommen, bleiben ſie mäßig an einander geſchloſſen, ſind leichter zu reinigen, und ſtellen endlich einen ſchönen Wald dar.

Weil nach dem Maße, als die Tannen größer werden, die ſtärkern die ſchwachen erſticken, ſo kann man diejenigen, welche zu ſiechen anfangen, niederhauen. Dieſes iſt für die Tannen allerdings zuträglich; nur muß es nach und nach geſchehen, und ſo, daß es im Walde nicht allzu licht werde.

Um den Wald von denjenigen Tannen, welche auf dem Stamme verdorrt ſind, und die man noch nutzen will, zu entledigen, darf man ihn nur alle drey Jahre durchgehen. Haben aber die Winde etwa einen Baum, es ſey inn- oder außerhalb im Walde, zerbrochen; ſo muß man ihn noch vor dem Sommer niederhauen, oder wenigſtens die Rinde davon abſchälen; denn ſonſt erzeuget die Sonnenwärme zwiſchen der Rinde und dem Holze, einen gewiſſen Wurm, welchen einige den fliegenden Wurm nennen, welcher, nachdem er die Rinde durchbohrt hat, Flügel bekömmt, auf die benachbarten Bäume fliegt, dieſelben auf gleiche Art anfällt, und ſich gar ſehr vermehrt, ſo daß man ſich nach kurzer Zeit in die Nothwendigkeit geſetzt ſieht, ganze Striche, welche verdorben und verdorrt ſind, niederzuhauen.

Die Tannen erreichen alle ihre Vollkommenheit nach Beſchaffenheit der Güte des Bodens, in Zeit von ſechszig, ſiebenzig oder achtzig Jahren. Alsdann muß man ſie niederhauen. Hierzu muß man ſich entſchließen, ſobald als man wahrnimmt, daß ſie hie und da am Gipfel zu vergehen (welches die Franzoſen ſe couronner nennen)

nennen) anfangen. Jedoch thut man dieſes nur nach und nach, nachdem es die Nothdurft erfordert; und beobachtet dabey die Vorſicht, daß man den Anfang damit nicht in der weſt = oder nordweſtlichen Gegend, oder überhaupt an denen Seiten des Waldes, wo die ſtärkſten Winde herkommen, mache. Beobachtet man dieſes, ſo wird der Rain noch allemal demjenigen, was auf dem Stamme zurückbleibt, zum Schutze dienen. Bey dem Fällen läßt man allemal hie und da Bäume zum Samen ſtehen. Die ſchlechteſten und höckerigſten ſind gemeiniglich diejenigen, welche man dazu beſtimmt.

Da in Wäldern von hochſtämmigen Bäumen kein Gras wächſt, und bey dem Fällen auf ſolche Art, das Erdreich gemeiniglich überall aufgelockert und umgeworfen zu werden pflegt, ſo thut man wohl, wenn man daſſelbe unverzüglich aufs neue beſäet, denn der Stock geht alsdann ſehr gut fort. Wartet man hingegen mit dem Beſäen noch zwey Jahre, ſo bewächſt unterdeſſen die Erde mit Raſen, und man iſt alsdann genöthigt, die Mühe und Koſten des Pflügens daran zu wenden.

Um einen Wald in ſolchen Ländern, wo es viel Tannen giebt, von neuem aufzubringen, wäre faſt nichts weiter nöthig, als daß man nur das Vieh davon abzuhalten ſuchte. Denn der Tannenſame, welcher klein und geflügelt iſt, wird vom Winde leicht weiter gebracht.

Von dem mannigfaltigen Gebrauche dieſer Bäume. Alle Tannenſorten ſchicken ſich vorzüglich zu Winterluſtgebüſchen, indem dieſe Bäume ihre Blätter nicht verlieren.

Es laſſen ſich gar vortreffliche Luſtgänge oder Alleen anlegen, wenn man wechſelsweiſe einen dieſer Bäume, welcher ſehr in die Höhe geht, und nachher, zur Beſetzung der Untergegend, einen Baum einer andern Gattung pflanzet.

Es

Es kommen dieſelben auch im dichten Walde ſehr gut fort.

Die eigentlich ſogenannten Tannen, welche ich, zu Anfange dieſes Artikels, überhaupt beſchrieben habe, und welche man *Tannen mit Taxusblättern* nennt, ſind die einzigen, welche Terpentin liefern.

Was aus den Pechtannen kömmt, iſt ein ganz unterſchiedenes Harz, wovon ich in der Folge ſprechen werde, und welches man an einigen Orten Pech nennt.

Der Terpentin der Tannen iſt hitzig, ſcharf, reinigend, und zur Heilung friſcher Wunden ſehr dienlich; er macht die Baſis oder den Hauptbeſtandtheil der mehreſten Pflaſter, Salben, und einiger, die Geſchwüre zur Reiſe, und Wunden zur Eyterung bringender Mittel, aus. Man nimmt ihn auch mit unter gemeine Firniſſe. Siehe Terpentin.

Es pflegen alle Jahre, gegen den Auguſtmonat, italiäniſche Bauern, von der Nachbarſchaft der Alpen eine Reiſe in den Bezirk der Cantons in der Schweitz, wo es viele Tannen giebt, vorzunehmen, und den Terpentin zu ſammeln. Ihr Verfahren dabey iſt Folgendes. Sie haben ſpitzig zugehende Becherchen (Zinken) von Blech, und eine Flaſche von gleicher Materie, welche an ihrem Gurte hängt. Auf den Gebirgen der Gegenden des großen Carthäuſerkloſters brauchen ſie hiezu Ochſenhörner, welche ſich ebenfalls in eine Spitze endigen. Dieſe Bauern ſteigen bis an den Gipfel der höchſten Tannen, vermittelſt mit Klammern beſchlagner Schuhe, welche ſie in die Rinde der Bäume einhaken. Sie umfaſſen den Stamm mit den beyden Schenkeln und einem Arme, und mit dem andern bedienen ſie ſich ihrer Zinke, um die Hübelchen oder Beulen (*Tannblattern* genannt), welche man auf der Rinde wahrnimmt, aufzuritzen. Wenn das Becherchen von dergleichen klarem und flüſſigen Terpentin, (welcher die Blattern ausmacht) vollgelaufen iſt, gießen ſie ihn in die an ihrem Gurte

te hängende Flaſche, und dieſe Flaſche wird nachher wieder in einen aus Bockfellen gemachten Schlauch ausgeleert, worin ſie den Terpentin nach denen Orten, wo ſie denſelben mit Vortheil zu verkaufen wiſſen, verführen.

Da in die Becherchen zum öftern theils Tannenblätter, theils Stückchen Rinde, theils Baummos, und allerhand, was den Terpentin verunreinigt, hinein fällt: ſo pflegen gedachte Bauern denſelben vorher, ehe ſie ihn in die Schläuche thun, vermittelſt des Filtrirens zu reinigen. In dieſer Abſicht nehmen ſie ein Stück Rinde von einer Pechtanne ab, machen daraus eine Art von Trichter, belegen deſſen engſtes Ende mit Schößlingen eben deſſelben Baumes, und gießen alsdann dieſen Trichter voll geſammelten Terpentin, welcher nach und nach durchfließt, und die Unreinigkeiten in dem Geräthe zurück läßt.

Die Blaſen oder Blattern, welche unter der Rinde der Tannenbäume erſchienen, ſind entweder rund oder oval. In dem letztern Falle iſt ihr großer Durchmeſſer allemal horizontal, niemals perpendiculär.

In dicken Wäldern, wo die Sonne nicht durchſcheinen kann, macht man alle Einſchnitte nach der Mittagsſeite: in denen hingegen, wo die Sonne durchſcheint, macht man ſie ohne Unterſchied auf allen Seiten, nur nicht auf der Wetterſeite.

Aus denen Einſchnitten, welche man in die Rinde der Tannenbäume, theils von ungefähr, theils aus Erfahrung, machen kann, läuft nur ſehr wenig Terpentin heraus. Die Harztropfen, welche zu ihren Poris herausſchwitzen, werden zwar an der Luft dick, bleiben aber beſtändig klar und durchſichtig, wie Maſtix, dergleichen man hingegen an dem Safte der Pechtannen nicht wahrnimmt.

In fettem Boden und kräftigen Erdreiche, gewinnt man zwo Aernden des Terpentins, in der Jahrszeit des jedesmaligen Eintretens des Saftes; nämlich im

Früh-

Frühlinge, und im Auguſt. Ein jeder Baum aber bekömmt, während dem Eintreten des Saftes, nur einmal Blattern; und im magern Erdreiche kömmt dergleichen nur bey dem Frühlingsſafte zum Vorſcheine.

Die Tannen fangen eine mittelmäßige Quantität Terpenthin zu liefern an, ſobald ſie drey Zoll im Durchmeſſer haben, und ſie liefern deſſen immer mehr und mehr, ſo lange bis ihr Diameter von einem Fuſſe geworden. Alsdann entſtehen nach den beygebrachten Stichen, harte und gekrümmte Schuppen; der holzige Körper, welcher an Dicke beſtändig zunimmt, bringt die Rinde, welche hart iſt, und ſich nicht ausdehnen läßt, zum Zerplatzen; bey zunehmender Dicke des Baumes, bekömmt dieſe Rinde, welche ſo lange der Baum noch jung war, nur einen viertel Zoll in der Dicke hatte, an anderthalb Zoll; und alsdann kommen weiter keine Blattern mehr zum Vorſcheine.

Dieſe Bäume ſcheinen weder durch die Quantität des herausgebrachten Terpenthins, noch durch die in ihre Rinde gemachten Stiche, erſchöpft zu werden. Die Schuppen, welche dieſelben veranlaſſen, und die Riſſe inder Rinde der größten Tannen, ſind ihnen eben ſo wenig nachtheilig, wie diejenigen, welche von Natur an den Rinden großer Ulmen-Linden oder Birkenbäume entſtehen.

Des weſentlichen Oehls des Terpenthins bedienen ſich die Mahler, zum Flüſſigmachen ihrer Farben; die Lakirer, zum Auflöſen feſter Harze, und die Pferde- oder Hufſchmiede, zum Austrocknen der Wunden bey Pferden, und zum Heilen der Räude bey denſelben. Siehe *Terpenthin*.

Man macht den Benſtein dadurch nach, wenn man bey einer mäßigen Hitze, welche man nach und nach verſtärkt, Judenpechöl (Oleum Aſphalti) mit Terpenthin in einem meſſingenen Gefäße vermiſchet. Wenn man dieſe Materie zwey oder dreymal hat aufwallen laſſen, kann man ſehr ſchöne Tobacksdoſen davon gießen.

Das

Das Tannenholz kann man zu Dielen und Zimmer arbeit gebrauchen. Man vermengt aber öfters die tännenen Dielen mit den fichtenen, welche in vielen Ländern beſſer ſind, als jene.

Das Holz der Pechtanne iſt nicht ſo weiß, als das von der Silbertanne; indeſſen iſt dieſes nicht allemal ein Fehler. Man bekömmt aus den nördlichen Ländern lange, gerade und recht ebene Dielen, von einer in das Cederngelb fallenden Farbe, welche man zu Fußböden, Tafelwerk, und zum Schiffbau ſehr hoch ſchätzt.

Canada liefert uns einen Terpenthin, welcher klar, weißlich, und zarter iſt, als derjenige, den wir von unſern Tannen erhalten, und welcher mit dem Balſame von Mecca viel Aehnlichkeit hat. Dieſer Terpentin, welcher unter dem Namen des weißen Balſams von Canada bekannt iſt, ſcheint von demjenigen wenig unterſchieden zu ſeyn, den die Engländer uneigentlich Balſam von Gilead nennen; denn der wahre Balſam von Gilead kömmt von einem Baume, welcher, wie Miller verſichert, dem Piſtacienbaume ſehr nahe kömmt. Die Tannenſorte, von der man dieſen Balſam ſammelt, (nämlich die oben unter No. 2. erwähnte,) iſt von der unter No. 1. angeführten faſt gar nicht unterſchieden; und nach Dühamels Meynung, mag der Unterſchied, welchen man bey dieſem Terpenthine wahrnimmt, etwann von der in Canada herrſchenden ſtarken Kälte verurſacht worden ſeyn.

Die Rinde der jungen Pechtannen bringt bisweilen Blaſen hervor, welche mit einem harzigen, klaren und durchſichtigen Safte angefüllt ſind; dieſer Saft aber iſt kein wahrer Terpenthin, ſondern ein ganz reines Pech, welches binnen kurzer Zeit an der Luft dick wird. Uebrigens ſind dergleichen Blaſen überaus ſelten, und finden ſich nur an recht geſunden und in einem fetten Boden ſtehenden Bäumen.

Das Harz, oder Pech, fließt aus den in die Rinde der Pechtannen gemachten Einſchnitten heraus. Sobald es trocken geworden, wird es dick und undurchſichtig.

Die gemeinen Pechtannen liefern das Pech jährlich bey jedesmaligem Safteintritte; nämlich, vom April bis in den September. Am reichlichſten aber ſind die Aernden, wann die Bäume in vollem Safte ſtehen; und es läßt ſich mehr oder weniger oft davon einſammeln, nachdem der Boden mehr oder weniger kräftig iſt, ſo daß man in fettem Boden alle vierzehn Tage davon ſammeln kann, wofern man nämlich jedesmal friſche Einſchnitte macht; und zwar, ſo lange die Bäume dauern, ſo daß man deren einige, auch ſogar alsdann, wann ſie über drey Fuß im Durchmeſſer haben, Pech im Ueberfluße liefern ſieht.

In heißen und trocknen Jahren pflegt das Pech beſſer, und die Aernde reichlicher zu ſeyn, als in kühlen und naſſen Jahren.

Wenn man will, daß das Pech in größerer Quantität herausfließe, ſo nimmt man die Zeit des Safteintritts im Aprilmonate wahr, und löſet alsdann einen Streif Rinde ab, hütet ſich aber, in das Holz zu ſchneiden; denn man muß wiſſen, daß dieſe harzige Subſtanz nicht aus dem Holze kömmt. Die Rinde ſelbſt giebt zwar wirklich auch etwas weniges von ſich, die größte Quantität aber kömmt zwiſchen dem Holze und der Rinde hervor. Sobald dieſes Harz aus den Poris des Baumes herausgetreten iſt, gerinnet es ſofort, und fließt daher nicht auf die Erde, ſondern bleibt an der Wunde in Geſtalt großer Thränen oder Flocken kleben, und trocknet dermaßen, daß man es in Säcke ſchütten kann. Eben dieſes nun macht einen großen Unterſchied unter dem Pech und dem Terpenthin aus.

In warmen Ländern wollen dieſe Bäume nicht recht fort; jedoch vermuthet Dühamel, daß, wenn ſich dergleichen daſelbſt fänden, ihr Pech vielleicht eben ſo flüſ-

ſig, wie das Fichtenharz, ſeyn dürfte. Die Hitze macht die Harze wirklich weich, anſtatt dieſelben auszutrocknen; und diejenigen, welche ſich mit den Einſammeln des Peches von den Pechtannen abgeben, bemerken, daß es ſodann, wenn die Luft friſch iſt, nicht an ihren Händen klebe; welches hingegen alsdann, wann es heiß iſt, geſchieht, und ſie ſind daher genöthigt, ſich die Hände mit Butter oder Schmere zu reiben, weil ſonſt ihre Finger an einander kleben würden.

Das Pech von den jungen Pechtannen iſt weicher, als das von den alten; jedoch iſt es niemals fließend.

In den Pechtannenwäldern, welche ſich auf Felſen befinden, wird man gewahr, daß viele Wurzeln ſich öfters außerhalb der Erde ausbreiten. Wenn man einen Schnitt in dieſelben macht, liefern ſie in Menge ein eben ſo dickes Pech, wie dasjenige, welches aus den an den Stämmen gemachten Einſchnitten hervorquillt.

An den bereits ſeit langer Zeit geſchnittenen Pechtannen ſind die Wunden tief, weil das Holz rings um den angeſchnittenen Ort herum beſtändig fortwächſt; und da, ſo weit die Wunde geht, kein holziger Anwachs geſchieht, ſo werden nach und nach dergleichen Wunden endlich über zehn Zoll tief. Zugleich nehmen dieſelben auch an Höhe und Breite zu, weil allemal, ſo oft man das Pech ſammelt, von ihrem Rande etwas abgeht, um eine neue Rinde, welche ſich um die Wunde herum anſetzen, und das Ausfließen des Harzes verhindern würde, zu zerſtören, oder vielmehr eine Portion der Rinde, welche, wenn ſie ihr Harz von ſich gegeben hat, an dieſem Orte knorrig wird, hinweg zu bringen.

Dergleichen Einſchnitte, und dieſe Einbüßung des Harzes, gereichen den in fettem Boden ſtehenden Pechtannen gar im geringſten nicht zum Nachtheil; vielmehr behauptet man, daß dieſelben vergehen würden, wenn man keine Einſchnitte in ſie machte, und ihnen einen Theil ihres Harzes abzapfte.

An einer groſſen Pechtanne macht man zuweilen drey oder vier Schnitte; doch muſs dergleichen niemals auf derjenigen Seite, wo der Regen in Menge anſchlägt, geſchehen.

Macht man nur eine Wunde, ſo liefert der Baum, fünf und zwanzig bis dreyſſig Jahre lang Pech. Einige pflegen inwendig verfault zu ſeyn, und dem ungeachtet noch Pech zu liefern; indem, ſo wie eine Schicht inwendig verfaulet, ſich auswendig wieder neue anſetzen.

Macht man mehrere Einſchnitte, ſo zieht ſich die Feuchtigkeit, vornämlich zur Zeit des Schnees, in die holzige Subſtanz hinein, und verurſacht eine gewiſſe Krankheit, welche eine nahe bevorſtehende Fäulniſs des Holzes ankündigt; das Herz des Baumes wird, da es weiſs ſeyn ſollte, roth; und deshalb hat man es die Roth-Tanne genannt. Je höher hinauf das rothe Holz ſich erſtreckt, deſto mehr nähert es ſich dem Umkreiſe des Stammes, und deſto näher iſt der Baum ſeinem Ende. Die Pechtannen, welche viel Harz geliefert haben, ſind, wofern nur ihr Holz nicht roth geworden iſt, noch immer zu Zimmer und Tiſchlerarbeit, Schindeln, Eimern und Tonnen zu Wein oder Waaren, gut; jedoch ſcheint ihr Holz einige Veränderung erlitten zu haben; denn die davon gebrannte Kohle iſt leichter, und nicht ſo gut, wie die von unangeſchnittenen Pechtannen. Sobald eine Tanne roth iſt, taugt ſie zu weiter nichts als zu Brennholz. Oefters läſst man ſie in den Wäldern gar verfaulen.

Ein geſunder und in einem guten Boden ſtehender Baum, kann jährlich höchſtens dreyſſig bis vierzig Pfund Pech liefern.

Das Inſtrument, womit man das Pech herab zu bringen pflegt, iſt auf der einen Seite wie eine Axt, und auf der andern wie ein Hohlmeiſſel, geſchnitten.

Wenn die Bauern das Pech in die Säcke geſchüttet haben, bringen ſie es nach Hauſe, und präpariren es auf nachfolgende Art.

Sie ſchütten es in große Keſſel mit Waſſer, und laſſen es bey mäßigem Feuer zergehen. Nachher gießen ſie es in Säcke von ſtarker und klarer Leinwand, bringen ſie unter Preſſen, und ziehen dieſe nach und nach an, da alsdann das reine von allem Unrathe befreyte Pech abfließt. Wenn das Pech alsdann in Fäßchen gegoſſen worden, bekömmt es den Namen des fetten oder burgundiſchen Peches, (Poix graſſe oder Poix de Bourgogne). Man bringt dieſes Pech ſelten in die Geſtalt eines Kuchen oder Boden (Pain), vornämlich wenn es weit verführt werden ſoll, weil es von der geringſten Hitze weich und platt wird. Man ſchließt es auch noch in Körbe von Lindenrinde ein.

Andere laſſen das Pech, ſo wie ſie es von den Pechtannen eingeſammelt haben, mit gemeinem Terpenthine, und etwas Terpenthinöhle ſchmelzen.

Das auf dieſe Art präparirte Pech, ſonderlich dasjenige nach Straßburg zu, ſoll nicht ſo weiß, feſter, und von nicht ſo ſtarkem Geruche ſeyn. Ueberhaupt iſt dieſes Pech um ſo viel beſſer, je weißgelber und trockener daſſelbe iſt.

Was ich bisher angeführt habe, gilt das weiße, oder vielmehr gelbe Pech. Man verkauft aber auch ein ſchwarzes, welches aus dieſem gelben Peche und aus Kienruß zubereitet wird. Um dieſe beyden Subſtanzen recht mit einander zu vermiſchen, läßt man das Pech bey gelindem Feuer allmählig ſchmelzen, und mengt eine gewiſſe Portion Kienruß darunter. Dieſes Pech iſt wenig beliebt.

Wenn man das fette Pech in einen Brennkolben mit Waſſer thut: ſo geht, bey der Deſtillation, mit dem Waſſer ein weſentliches Oehl über, und das in dem Kolben zurückbleibende Pech iſt nicht mehr ſo fett, wie vorher, und ſieht alsdann dem Geigenharze (Colophonium) ähnlich. Das mit dem Waſſer übergegangene weſentliche Oehl aber, iſt kein Terpenthin- ſondern Pechſpiritus,

ritus, welcher letztere von ganz anderer Beſchaffenheit und weit ſchlechter iſt, als jener. Da man denſelben gemeiniglich für Terpenthinſpiritus zu verkaufen pflegt, ſo muß man ſich wohl vorſehen, damit man nicht hintergangen werde, vornämlich wo, theils bey Medicamenten, theils zur Auflöſung gewiſſer feſter Harze, auf ein ächtes weſentliches Terpenthinöhl ſehr vieles ankömmt.

Ich habe bereits erwähnt, daß einige, um mehr Pech zu bekommen, einen Streif Rinde ablöſen. Nach des Actius Berichte, iſt dieſes die Methode der Thüringer Bauern. Sie löſen Streife, vier Finger breit, von oben an, ſo weit ſie reichen können, bis ungefähr zween Fuß weit von der Erde ab. Wenn ſie nachher dieſe Operation von Diſtanz zu Diſtanz, rings um die Bäume herum, wiederholt haben, ſo finden ſie ſich bey denſelben nicht eher, als nach zwey oder drey Jahren, wieder ein. Alsdann finden ſie die Wunden mit einer Quantität Harze angefüllt, welches ſie vermittelſt eines Hakens abkratzen, und in Arten kegelförmiger Eimer von Sperber = oder Speierling = Baumrinde ſammeln, und alſo nach ihren Werkſtätten tragen. Hieſelbſt befinden ſich Oefen von einer in ſechs ablange Vierecke eingeſchloſſenen Figur, welche dicht verſchloſſen ſind, ſo daß der Rauch und die Wärme nicht anders, als nur zu denen Oeffnungen, welche denen am andern Ende, wo man eingeheizt hat, gerade gegenüber ſtehen, heraus können. Auf dieſen Oefen ſind kupferne Keſſel, in Geſtalt eines abgeſtumpften Kegels eingemauert, in deren Boden ſich ein Loch, eines Fingers dick, befindet, welches an eine Röhre paſſet, welche mit ihrem abhängigen Theile der ganzen Länge des Ofens nachgeht, und an deſſen hinterm Theile ihren Ausgang nimmt. Alle dieſe Keſſel werden voll Harz gefüllt, und mit Deckeln feſt zugedeckt, welche den Dampf, der von dem bey einer gelinden Hitze zum Schmelzen gebrachten Harze aufſteiget, wieder zurückſchlagen, und dadurch das Schmelzen beför-

befördern. Das Geſchmolzene läuft durch den Untertheil der Keſſel in die Röhre ab, und fließt von da in gewiſſe, zum Auffangen deſſelben, hingeſtellte Gefäße. Noch ehe daſſelbe ſteif werden kann, gießt man es in kleine Wannen, oder Gefäße von Baumrinde; und in ſolcher Beſchaffenheit verkauft man es unter dem Namen: fettes Pech.

Wenn durch die Röhre nichts mehr abläuft, nimmt man den auf dem Boden der Keſſel zurückgebliebenen Unrath heraus, füllt denſelben in Käſten, hebt dieſe Materie auf, und macht Butten-Schwarz, (Noïr de fumée) daraus.

Will man trockenes Pech verfertigen, ſo läßt man das fette Pech in andern Keſſeln ſo lange kochen, bis alle Feuchtigkeit verdampft iſt. Bey dieſem zweiten Kochen miſcht man bisweilen Eſſig darunter; das Pech bekömmt davon eine rothgelbe oder braune Farbe, und wird recht trocken. Dieſes iſt das eigentlich ſogenannte Geigenharz, Colophonium, Fr. Colophone, oder nach dem gemeinen Ausdrucke Colophane, Dühamel hat die Beſchreibung des Proceſſes davon nach dem Aetius, mit Kupferabbildungen erläutert.

Das Pech iſt hitzig, trocken und adſtringirend. Es kömmt unter verſchiedene Salben insbeſondere als ein ziehendes Mittel. Man vermiſcht es mit Butter, und ſchmiert die Wägen damit. Man könnte es auch mit Theer ſchmelzen laſſen, und alsdann die Schiffe damit kalfatern und überziehen. In der Grafſchaft Neufchatel verfertigt man aus natürlichem Peche von der Pechtanne, und einer gewiſſen Quantität kleingeſtoßenem gegrabenen Judenpeche, nachdem man dieſes über dem Feuer hat kochen laſſen, ein Theer, womit man Schiffe, und alles Holzwerk, das im Waſſer zu ſtehen kömmt, überzieht. Durch den Zuſatz gewiſſer anderer Materien, bekömmt man davon einen ſehr guten Steinkitt. Ein mehreres hievon findet man in dem Artikel: Judenharz.

Nach dem Berichte des bereits angeführten Aetius, bedient man ſich zuweilen der Pechtannenrinde, anſtatt der Eichenrinde, zum Lohgärben. Dühamel glaubt, daß man dieſelbe zu dieſem Behuf auch in Canada oder Isle Royale gebrauche.

Die jungen Schößlinge der Pechtanne werden zu Wundtränken gebraucht.

*Um noch von dem anderweitigen herrlichen Nutzen der Tanne in der Oeconomie, das Vornehmſte zu erwähnen: ſo wiſſen die Bauern und Landleute an manchen Orten die Rinden der Tannenbäume wohl anzuwenden, indem ſie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienenſtöcke wider den Regen damit verwahren. In den nördlichen Ländern bäckt man auch folgendermaßen Brod davon: die hieſigen Einwohner nehmen Tannenrinden im Frühjahre, da ſie ſich am beſten ablöſen, doch nicht zu unterſt vom Baume, da die dicke Rinde iſt. Die äuſſerſte grobe Schale wird erſt mit einem Meſſer abgeſchnitten; darnach legen ſie die Rinde in einen Ofen über die Gluth, oder halten ſie über Holzfeuer, bis ſie auf beyden Seiten braun wird, da ſie dann aufſchwillt, und gleichſam gähret, auch das Harz abbrennt. Dieſe Rindenſtücke werden recht wohl getrocknet, gehackt, und gemahlen. Man bäckt alsdann Brod davon. ſ. *Tho. Bartolini* diſſ. de Med. Danor. domeſtica, S. 304. und ſchwed. Abhandl. IV. B. S. 315.

Die Dielen von Tannen ſind im Bauen ein allgemeines Holz. Unſere Wände werden damit ausgelegt, und die Fußböden und andere Theile der Häuſer werden daraus verfertigt. Es iſt dieſes Holz ſehr dauerhaft, wenn es trocken gehalten wird, und es iſt für die Bildſchnitzer und Tiſchler, die es beyde gebrauchen, kein geringer Vortheil, daß es den Leim ſo gut annimmt.

Zum

Zum Brücken = und Schiffbau iſt das Holz dieſes Baumes faſt unentbehrlich. Zu den Lehrbögen und Pfählen ins Waſſer, läßt ſich ohne großen Nachtheil kein anderes Holz gebrauchen. Es trägt mehr, und bricht, wegen ſeiner Zähigkeit, weniger, als das allerhärteſte Holz von Eichen; dauert auch unter dem Waſſer am allerlängſten; ja es ſoll, glaubwürdigen Berichten zufolge, daſelbſt gar niemals faulen. Faſt ganz Venedig und Amſterdam ſteht darauf. Unter dem neuen Rathhauſe dieſes letztern Orts, ſollen allein 13659 große Stämme in den Grund getrieben worden ſeyn. Zu den Schiffmaſten kann kein ander Holz, als dieſes dienen, weil keines ſonſt die nöthige Länge hiezu hat. Schon in den fabelhaften Jahrhunderten iſt es dazu ausgewählt und beſtimmt worden. **Homer** und **Virgil** geben uns Zeugniß hievon; jener, bey Erwähnung des Schiffes, auf welchem **Telemach** nach Pylum geſchifft, von welchem er ausdrücklich ſagt, daß deſſen Maſt von Tannen geweſen; und dieſer, bey Gelegenheit der Meldung des Schiffes, welches den **Jaſon** mit den griechiſchen Helden nach Colchis gebracht.

Sonſt iſt noch zu merken, daß das alte Holz zum Bauen das beſte ſey, weil es ſich nicht ſo leicht krümmt, oder ſchwindet; das neue aber zu Gefäßen flüſſiger Sachen gar nicht tauge, weil es denſelben einen widrig harzigen Geſchmack mittheilt; daher die neuen Waſſerleitungen, hauptſächlich aber die Hähne zu Wein= und Bierfäſſern, von dieſem Holze nicht geliebt werden.

Nebſt der Wärme, welche uns das Holz im Verbrennen giebt, erlangen wir noch aus dem Ueberbliebenen, die Aſche und Pottaſche, hieraus aber das nöthigſte Stück zum Bleichen, Waſchen, Glasſchmelzen und Seifenſieden; lauter unentbehrliche Haushaltungsſachen. Wilh. Ellis widerſpricht zwar in ſeiner **Abhandlung von Erbauung des Zimmerholzes**, S. 368. dem alten Dichter **Virgil**, welcher geſchrieben, daß wir unſe-

re meiſte Pottaſche von den Tannen bekämen, und behauptet, daß dieſe, anſtatt der Aſche, nur ein leichtes, irdiſches und ohne Mühe wegzublaſendes Weſen geben. Es iſt auch gewiß, daß ſie nicht ſo viel, auch nicht ſo ſtark geſalzene geben, als das harte Holz der Buchen, Eichen u. d. gl. Allein, daß ſie gar nichts oder nur ſehr wenig geben ſollen, wollen wir, anſtatt weitern Beweiſes zur Vertheidigung des **Virgils**, ihn nur in die böhmiſchen Glashütten verweiſen; dieſe werden ihn lehren, daß aus dieſer Aſche das allerſchönſte weiße Glas bereitet werde, welches nimmermehr ſeyn könnte, wenn ſie nicht ſalzig alkaliſch- oder Pottaſchen gleicher Art wäre.

Mit den grünen Tannzapfen probirt man eiſenhaltige Wäſſer.

Die jungen noch ganz friſchen Früchte oder Zapfen in Zucker eingemacht, vermehren die Zahl des Confects auf reicher Leute Tafeln, und es werden dieſelben Schachtelnweiſe aus dem erzgebirgiſchen Kreiſe nach Leipzig geſchickt.

In Catalonien, und Neucaſtilien finden ſich Tannenwälder in ſandigem Erdreiche, wo die Bäume ſelten über 20 bis 25 Ellen Stamm, und drey Viertheile Durchmeſſer bekommen. Sie wachſen ſtark in den erſten Jahren, aber nachgehends, bey 30 bis 40 Jahren Alter, machen ſie an den äußerſten Enden gleichſam einen Knoten. Die Jahrringe ſind ſehr weit aus einander gekrümmt und verworren. Der Splint iſt wenigſtens ſo dick als der Kern, die Rinde dick und rauh, aber die Krone ſehr breit und buſchig. Man ſagt, daß dieſe Bäume, wenn ſie wild wachſen, keine Frucht tragen, daher ſie auch meiſt gepflanzt werden. Die Tannenzapfen ſind etwas breiter, als anderswo, und unter jeder Schuppe ſitzt eine Frucht, wie Piſtacien anzuſehen, mit einer dünnen und harten Schale, und einem Kerne, der faſt wie Mandeln ſchmeckt. Man ſtößt dieſe Kerne gröblich, und bäckt mit ein wenig

Zucker

Zucker oder Honig dicke Kuchen daraus, die ſehr nahrhaft und geſund ſind; beſonders weiß man an dieſen Orten nichts von Steinſchmerzen. ſ. ſchwed. Abhandl. B. VIII, S. 126.

Vom Anbau, Pflege, und öconomiſchen Nutzen der Tanne, verdienen folgende Schriften nachgeleſen zu werden:

Gedanken über verſchiedene Meynungen von den Urſachen und Folgen der in den Tannen- und Fuhrenwäldern ſich hin und wieder findenden Holzwürmer; und ob es wahrſcheinlich ſey, daß dieſe für die Urſache anzuſehen, warum viele Stämme abſtehen und ſohr werden; mithin, ob ſie das geſunde Holz zur Sohrung bringen, oder ob ſolche Sohrung von Verrückung oder Verdorrung der Wurzel entſtehe: ſt. im Hamb. Magaz. IV. B. 5. St. 1749, 8. S. 555—573; desgl. im V. B. des allgem. öconom. Forſtmagaz. Frf. und Leipz. 1764, gr. 8. S. 26—41.

Ungefährliche Beſchreibung, wie mit Ausſäung des Tannenſamens, und fernerer Wartung des Tannenholzes, nach der am Harz gebräuchlichen Methode zu verfahren: ſt. im 18. St. der öconom. Nachr. Leip. 1750, 8. S. 465—472.

Aufgabe von dem fliegenden Wurme, oder der Tröcknis: ſt. im 82. St. der Leipz. Samml. 1751, 8. S. 859—863.

Von der Weißtanne, ſ. 61. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1755, und 6. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Von Pflanzung der Eichen und Tannen, durch einen Forſtbedienten. Aus dem Journal œconom. Mai 1751, p. 23, ſq. überſ. ſt. im 3. Th. des allgem. Magaz. der Nat. Kunſt und Wiſſenſch. Lpz. 1754, 8. S. 359—366.

Von der Tanne, ſ. den 3. B. des allgem. öcon. Forſtmagaz. S. 71 ſ.

Von Anlegung der Tannen- und Kiefernwälder, ſ. das 32. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 251—253.

Von dem Nutzen und Gebrauche der Tannen, Fichten und Kiefern, ſ. das 36. St. derſ. v. e. d. J. S. 282.

Von Nutzung der Tannenſproſſen, ſ. den 2. Th. des ſchwed. öcon. Wochenbl. für Apr.—Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 63, S. 263.

Jo. Cour. Axt de arboribus coniferis. Jen. 1679. 12.

O. H. v. Bonn Erfahrungen, welchergeſtalt das zum Bauen, auch andern Behuf zu verwendende Nadeln- oder Tangelholz beſtens zu erhalten, auch dauerhaft und nützlich zu bereiten und anzuwenden: ſt. in der braunſch. lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſchaft Nachr. 2ter Samml. Zelle, 1765, 8. S. 169—180.

Einige wahrſcheinliche Urſachen, warum der von Menſchen reichlich ausgeſäete Tannenſamen an vielen Orten ſehr ſparſam aufgeht, auch von dem aufgegangenen viele kleine Pflanzen wieder verdorren, von C. F. Calvör: ſt. im 74. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1765.

Heinr. Calvörs geometriſcher und der Erfahrung gemäßer Beweis, daß an Bergen mehr Holz wachſen könne, als auf ihrer Grund-

fläche,

Fläche, oder einer mit derſelben gleich großen ebenen Fläche; und dann auch eben ſo mehr Korn und Gras: ſt. im 32. 33. und 34. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752. Der hier geführte Beweis iſt auf das Tannenholz gerichtet.

Heinr. Friedr. Delius Nachricht von einem ſchädlichen Inſekt im Tannenholze: ſt. im 21. St. der Fränk. Sammlungen Nürnb. 1758, 8. S. 250—263.

Carl Gottl. Gärtners Entwurf der Forſtwiſſenſchaft, beſonders in Abſicht der Tangelwaldung. Chemn. 1765, 8. 410. S.

Relation abregée concernant une excreſcence monſtrueuſe, qui a été trouvée ſur un Sapin, par Mr. *Gleditſch*, ſt. n. e. K. T. im XI. Th. der Mémoir. del'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berlin, a. d. J. 1755, S. 86—103.

Jo. Ad. Göritz Bericht von Kraft und Wirkung der weißen Tanne: ſt. im XXV. Verſ. der Breßl. Samml. Jul. 1723, Cl. 4. Art. 13.

Andr. Kempe anatomicera de gran. Holmiæ, 1671, 12. enthält die Geſchichte der Tanne.

J. G. F. Knoche Gedanken über das in Deutſchland bekannte Nadelholz, als: die Tanne, Fichte ꝛc. insbeſondere welche Arten deſſelben ſich zum Bauweſen und anderm nützlichen Behuf am vortheilhafteſten verwenden laſſen, und wie jedes in ſeiner Art am dienſamſten zu gebrauchen ſey: ſt. in der Braunſch. Lüneb. Landwirth. Geſellſch. Nachr. 2. Samm. Zelle, 1765, 8. S. 156—169.

Hrn. C. von Langefeld Anmerkungen von denen auf dem Thüringer Walde bekannteſten drey Arten Nadelhölzern, als der Tanne, Fichte und des Kienbaums, welche zu Vermehrung der Waldungen vieles beytragen möchten; in Kupfer geſtochen, illum. getreulich nach dem Orig. gemacht und herausgeg. von Nic. Fr. Eiſenberger. Nürnb. 1762, 4. 3 u. e. h. B. und 7 illum. K. T.

Dan. Ludovici obſ. de ſpiritus, ſ. olei conorum abietis, & de pinguedinum in aquam reductione: ſt. in dem Ephem. Nat. Cur. A. 1673 & 1674, obſ. 200.

Experiences pour connoitre la reſiſtence du bois de Chêne & de Sapin. par. Mr. *Parent*: ſt. in den Mémoir. del'Acad. de Paris, a. d. J. 1707, S. 512—516.

Sal. Reiſelii anatome piceæ, abietis, pinique ſilveſtris; ſt. im Anh. zu den Eph. N. C. Dec. III, A. 7 & 8. S. 1—15.

Ulrich Rudenſchöld in ſeiner Tal om Skogarnes nyttiande och word. Stokh. 1748, zeigt, wie nützlich dem Reiche die Tannenbäume und Birken ſeyn. Dieſe Rede ſteht auch überſetzt in D. G. Schrebers Samml. verſch. Schriften ꝛc. XIII. Th. Halle, 1764, gr. 8. S. 89—134.

Betrachtung von der Abnahme des Bauholzes, und den vernünftigſten Mitteln dagegen, von A. L. Streubel: ſt. im 74. St. der Berl. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1754, S. 585—588; 77. St. S. 609—612, und 80. St. S. 633—637.

Cph. Jac. Trew obſ. ſiſtens Cedri montis Libani characteres, cum illis Laricis, Abietis, Pinique comparatos, ſt. nebſt Kupferabb. im I. Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C. Norimb. 1757, 4. Obſ. 101, S. 409—437.

Eben Deſſ. Cedrorum Libani hiſtoria eorumque character botanicus, cum illo Laricis, Abietis, Pinique comparatus. Norimb. 1757, 4. 4 B. nebſt 2. K. T.

Eben deſſ. Apologia & mantiſſa obſervationis de Cedro Libani, & Cedrorum Libani hiſtoriæ, ſeu Hiſtoriæ pars altera: ſt. im Anh. zum 3. Theil. der Nov. Act. 1767, 4. S. 445—495. und iſt auch beſonders zu Nürnb. 1768, in 4. auf 7 B. nebſt 5 K. T. herausgekommen.
J. G. Weigands Relation vom Tannenbaume: ſt. n. 4. Kupferabb. in J. Ranolds 4tem Supplemente curieuſer und nützl. Anmerk. von Nat. und Kunſtgeſch. Budiſſ. 1729, 4. S. 31—35.

In Canada und Isle Royale, richtet man aus gewiſſen daſelbſt befindlichen Tannen, welche von den Kräuterverſtändigen *Abies* Piceæ foliis brevibus, conis minimis, *Raji*; von den Franzoſen Epinette und Epinette blanche, von den Engländern und Holländern Spruce genannt werden, eine Art von Bier zu, welches den Namen Tannen-Bier, oder Tannenſproſſen-Bier Fr. Sapinette, Epinette oder Eſpinette, Holl. Sprucebeer, führt.

Wenn man von dieſem Biere ungefähr ſo viel, als in unſere gewöhnlichen Biertonnen geht, brauen will, ſo füllt man einen Keſſel, worein wenigſtens noch ein Viertel mehr hinein geht, mit Waſſer, und wirft, ſo bald dieſes Waſſer warm zu werden anfängt, ein Gebünde Aeſte von erwähnten Tannen, welche nur ſo klein zerſchnitten werden dürfen, daß ſie in den Keſſel gehen, hinein. Dieſes Gebünde muß ungefähr ein und zwanzig Zoll im Umfange beym Bande haben. Man erhält das Waſſer ſo lange im Kochen, bis die Haut von der ganzen Länge der Aeſte leicht abgeht. Während dieſem Kochen, läßt man einen Scheffel Hafer auf etlichemal in einer großen eiſernen Pfanne röſten oder brennen. Auch nimmt man eine Mandel Schiffzwiebacke, oder, in deren Ermangelung, zwölf bis fünfzehn Pfunde klein geſchnittenes Brod, und läßt es ebenfalls durchbrennen. Wenn alle dieſe Materien auf ſolche Art geröſtet ſind, wirft man ſie in den Keſſel, und läßt ſie ſo lange darin liegen, bis das Tannenreiſig recht gekocht hat. Alsdann nimmt man alles Reiſig aus dem Keſſel heraus, und löſcht das Feuer aus; der Hafer und das Brod ſe-

tzen

tzen ſich alsdann zu Boden, die Tannenblätter ſchwimmen oben auf, und man ſchöpft ſie mit einer Schaumkelle ab. Zuletzt läßt man in dieſem Liquor ſechs Maß (Pinté) groben Zuckerſyrupp oder, in deſſen Ermangelung, zwölf bis fünfzehn Pfund ungeläuterten Zucker, zergehen. Dieſen Liquor zieht man ſofort auf ein von rothem Weine friſch entleertes Faß; und läßt auch wohl, wenn man denſelben mehr gefärbt haben will, die Hefen, nebſt fünf oder ſechs Maß Wein, darin zurück. Wenn der Liquor nur noch laulich iſt, zerläßt man ein Nößel (Chopine) Hefen von ſtarkem Biere darin, um ſich mit dem Liquor innigſt zu vermiſchen. Nachher füllt man das Faß bis an das Spundloch voll, und läßt letzteres offen, da alsdann der Liquor gährt, und vielen Unrath auswirft. Man hält das Faß beſtändig voll, indem man von eben dergleichen Liquor, den man in einem hölzernen Gefäße beſonders aufbehält, nachfüllt. Macht man, nach vier und zwanzig Stunden, das Spundloch zu, oder zieht, nach einigen Tagen, das Bier auf Bouteillen, ſo bleibt es ſo ſcharf wie der Obſtwein. Will man es aber ſüßer trinken, ſo verſpündet man das Faß nicht eher, als bis die Gährung völlig vorbey iſt, und füllt das Faß zweymal des Tages auf.

Dieſes Getränk iſt kühlend und ungemein geſund; und wenn man deſſen erſt gewohnt iſt, trinkt man es, inſonderheit im Sommer, mit Vergnügen. Vornämlich wird daſſelbe gegen den Scharbock angeprießen.

Man kann dergleichen Bier aus unſerer Pechtanne zurichten, und es jederzeit ganz wohlfeil haben; und man könnte ſich alſo deſſen, in ſolchen Jahren, wo der Wein zu theuer iſt, und noch mehr, wenn, wegen Getreidemangels, auch das gewöhnliche Bier zu theuer zu ſtehen kömmt, mit Vortheile bedienen. Anſtatt der eigentlich dazu gebräuchlichen Tannenſorte, oder der Pechtanne, könnte man auch den Wachholderſtrauch dazu nehmen.

*) Nach des Herrn **von Juſti** Vorſchlag, im 3. St. ſeiner *fortgeſetzten Bemühungen zum Vortheile der Naturkunde* ꝛc. Berl. und Stett. 1760, 8. S. 230. fgg. kann man auch zum Waſſer, nach hinein gethanenem Brode, einen Topf voll gelbe Möhren ſamt der Brühe, die man vorher geſchabt, klein geſchnitten, und einige Stunden lang ſo weich als möglich, gekocht hat, hinein ſchütten, und dieſes zuſammen noch eine halbe Stunde kochen laſſen; alsdann dieſes alſo gebraute Getränk durch ein leinen Tuch ſeihen, und die in dem Tuche bleibenden Möhren und Broſamen wohl ausdrücken, dem Getränke, wenn es in ſo weit erkaltet iſt, daß es nur noch etwas laulich iſt, Hefen geben, es gähren laſſen, und auf Fäſſer oder Bouteillen ziehen. Dieſes Getränk hat man in dem nördlichen Amerika erfunden, wo es das gemeine und gewöhnliche Getränk iſt, wie hier unſer Bier. Inſonderheit bedient man ſich deſſelben in den engliſchen und franzöſiſchen Colonien des nördlichen Amerika, und **Kalm** verſichert, daß es die vornehmſten und reichſten Coloniſten, als ihren gewöhnlichſten und liebſten Trunk gebrauchen, auch ſich ſo gar deſſen bey ihren Gaſtereyen nicht ſchämen. Siehe **Peter Kalm** *Beſchreibung, wie in Nordamerica aus einer Art Tannen, Getränke gemacht wird*, im XIII. Bande der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 197—202; und im 23. St. der *Stutg. phyſic. öcon. Realz. oder gemeinnützl. Wochenſch.* v. J. 1757, S. 339—350.)

*Abjochen heißt, den Zug und Schiebochſen nach verrichteter Arbeit ihr Joch abnehmen. Es geſchieht ſolches ſowohl, als das Anjochen, auf zweyerley Art, nachdem man ſich nämlich einer von den bekannten zwo Gattungen der Joche bedient. Siehe Joch. Wenn man den Schiebochſen, welche das Joch oben auf

den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, ſoll man ihnen den Kopf, Stirn und Ort, wo ſie gebunden geweſen, ein wenig mit der Hand reiben, damit ſie ein andermal das Joch deſto williger ſich anlegen laſſen.

Abit, Lat. Ceruſſa, ſiehe Bleiweiß.

*Abkämpfen heißt, wenn die Brunſt = oder Platzhirſche, oder auch die alten Auerhähne in der Falz die andern ankommenden bey ihrem einmal gewohnten Stande, abtreiben und wegbeißen, daß dieſe ſodann weichen, und ſich weiter ziehen müſſen.

Abkappen, Entkappen, abhauen, Fr. Dechaperonner, iſt ein Kunſtwort bey der Falknerey, und heißt, dem, mit einer ledernen Haube bekappten Falken dieſe Haube abnehmen, wenn derſelbe entweder ſtreichen, oder auch ſonſt freſſen ſoll. Siehe Falken=Kappe.

*Abkappen heißt auch, die Weidenſtangen von den Bäumen herunter hauen.

*Abkauf, Abkauf=Contract, nennt man beym Pacht und Verpacht der Güter, wenn der Pachter entweder die auf einem Gute ſchon ſtehenden Gebäude dem Herrn für ein Billiges abkauft, oder mit deſſen Conſens ſich ſelbſt aufbauet; das Gut aber gegen einen gewiſſen Meierzins, auf eine lange Zeit pachtet, nach deren Verlauf ihm dann ſolche Gebäude von dem Gutsherrn nach dermaligem Werthe bezahlt werden müſſen. Denn, ob gleich dieſer Vertrag ſelbſt ein Abkauf genannt wird: ſo iſt doch ſolches nur von den Gebäuden, oder der Freyheit ſich anzubauen, zu verſtehen, und bloß als ein Nebenumſtand zu betrachten, indem alles übrige mit den Bewandniſſen der Meiergüter eine faſt völlige Gleichheit hat.

*Abkehren, heißt in der Haushaltung eine nöthige Verrichtung des Geſindes, da dieſes alle Wochen zu einer gewiſſen beſtimmten Zeit, nicht nur die in einer Wohnung ausgeſtellten Mobilien von dem darauf gefallenen Staube, oder daran hängenden Unrathe behutſam abwiſchen,

wiſchen, ſondern auch die Wände, Bänke und Stühle, nebſt allen Winkeln, vermittelſt der Vorſtwiſche reinigen und ſäubern ſoll.

*Abkimmen, heißt, bey den Böttchern, ein Gefäß, das unten an den Dauben oder an der Kimme ſelbſt ſchadhaft geworden, ſo weit abſchneiden, und in die Dauben eine neue Kimme machen, wodurch der Boden des Gefäßes etwas höher gerückt, das Gefäß ſelbſt aber um ſo viel kleiner wird.

*Abklären, ſoll ſo viel heißen, als abculören, und bedeutet bey den Färbern, aus einer bereits gefärbten Sache die Farbe wieder herausziehen; welches vornämlich geſchieht, wenn die erſte Farbe verſchoſſen iſt, und man den Zeug anders färben will.

Abkneifen, Abkniſpen, Abknoſpen, Abzwicken mit den Nägeln, als: die Treibreiſer der Bäume, Fr. Ebourgeonner, Pincer; ſiehe Ausbrechen.

*Abknicken, hat in der Jägerey eine doppelte Bedeutung. Erſtlich heißt es, mit dem Genickfange ein vierfüßiges, und mit der Feder ein ſtarkes Geflügel, umbringen. Siehe Fang geben. Zweytens in eingeſtellten Jagen beſchädigt ſich ein Stück Wild öfters, daß es einen Lauf abbricht; dieſes heißt: das Wild hat ſich geknickt; flieht es aber an, daß es todt niederfällt, ſagt man: es hat ſich abgeknickt.

*Abkochen, Abſieden, heißt nicht nur eine Speiſe gar kochen, und zum Eſſen tüchtig machen; ſiehe Kochen; ſondern wird auch von der Zurichtung einer Farbe überhaupt und insbeſondere der Probe derſelben, geſagt, damit man die Güte und Falſchheit derſelben durch einen untrüglichen Verſuch und zuverläſſigen Beweis erkenne: welches denn durch ein wirkliches Kochen eines Stückes Zeug mit einigen beygefügten Zuthaten, dergleichen Alaun und Weinſtein ſind, geſchieht.

Abköpfen, Fr. Etronconner, heißt bey den Gärtnern, den Gipfel eines Baumes gänzlich abhauen, daß er ei-

nem bloßen Stummel ähnlich ſieht; und dieſes geſchieht wenn man die Bäume entweder pfropfen will, oder wenn man ſieht, daß die meiſten Aeſte der Krone abzuſterben anfangen, und man daraus urtheilen kann, daß der Baum beſſer fortkommen werde, wenn ihm das Holz benommen wird. Dieſes geſchieht vornämlich mit den Rüſtern, Nuß- und Kaſtanienbäumen, auch mit Pfirſich- Apricoſen*, und andern Obſtbäumen. Siehe auch Abwipfeln, und Köpfen.

Abkolben, ſiehe Abwipfeln.

***Abkommen**, iſt ein Wort, welches bey dem Schießen gebraucht wird; da nämlich, wenn der Jäger ſeinen Schuß angiebt, er zu ſagen pflegt: ſo und ſo bin ich abgekommen, das iſt: im Feuer habe ich gemerkt, da ſtecke der Schuß. Hoch, kurz, links oder rechts. Ein jeder Schütz vermeint alſo im Feuer zu liegen, daß der Schuß da ſtecken müſſe, wo nämlich hingezielt worden; allein, und zumal bey gezogenen Röhren, fehlt es oft bey manchen um einen Schuh. Doch iſt es gut, daß dieſes ſich ereignet; denn ſonſt würde auf verpachteten, oder andern Gnadenjagden, kein Haſe, geſchweige ein Wildbret, mehr anzutreffen ſeyn.

Abkühlen, Anfriſchen, Einfriſchen, Erfriſchen, als: Waſſer oder Getränk, Fr. Rafraichir, Refraichir. Man kühlet Waſſer in einem Gefäße ab, wo man letzteres mit einem naſſen Lappen oder wollenen Zeuge umwickelt, und an eine Zugluft ſtellt. Das in einem ſolchen Gefäße befindliche Getränk wird dadurch ſo kalt, als wenn man es auf Eis geſetzt hätte. Auf dergleichen Art pflegt man das Getränk im ganzem Orient, und in den heißen Gegenden, ſeit undenklichen Zeiten, abzukühlen.

* Die Indianer erfriſchen das Waſſer, deſſen ſie ſich zum täglichen Gebrauche bedienen, beſonders auf ihren Reiſen, dadurch, daß ſie es in Gefäßen von einer ſehr lockern Erde aufbehalten, welche man

der

der Sonne oder einem ſehr warmen Winde entgegen ſtellt. Durch dieſes einfältige Mittel wird das Waſſer faſt ſo kalt, als Eis; ja es kühlt ſich deſto geſchwinder ab, je heißer der Wind weht; hingegen erwärmt ein kalter Wind daſſelbe viehlmehr, anſtatt es zu erfriſchen. Dergleichen Gefäße können nicht mehr als drey bis viermal, gebraucht werden, weil ſie die Waſſerdünſte nicht mehr hindurch dringen laſſen, ſobald ihre Zwiſchenräume mit dem erdigen Bodenſatze angefüllt ſind. Der Gebrauch des Salpeters, um das Waſſer friſch zu erhalten, iſt zwar den Indianern nicht unbekannt; allein, es iſt dieſes nur das Mittel der reichen Leute unter ihnen, und allem Anſehen nach haben wir dieſen Völkern dieſen nützlichen Verſuch zu danken. Der Kanzler **Bacon**, und der Pater **Kircher**, ſind die erſten Naturforſcher, die ihn angeführt haben.

Ein mehreres über dieſe Materie findet man in den Recherches hiſtoriques & critiques ſur le différens moyens qu'on a employés jusq'a préſent pour refroidir les liqueurs; ou l'on en indique un connu de temps immemorial & pratiqué dans la plus grande partie de l'univers, par lequel il eſt facile, ſans nulle dépanſe, & avec un ſoin trés-leger, de ſe procurer, dans les plus grandes chaleurs de l'Eté des boiſſons tres-fraiches à Paris 1758. 12, 118 S.

Beſchreibung der Art und Weiſe, wie die Chineſer ihr Waſſer erfriſchen, nebſt Hrn. v. Mairan Beſchreibung einer ſolchen Chineſiſchen Maſchine: ſt. im 2. Thl. der geſellſchaft. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 300, f.

Ein Mittel, um im Sommer einen kühlen Trunk zu haben: ſt. im 34. St. der Hannov. Beytr. zum N. und Vergn v. J. 1759; und ein Auszug daraus, im 1. St. des 3. B. der phyſic. öcon. Auszüge, Stutg. 1761, 8. S. 109, f.

Abhandlung von den Mitteln, wodurch man ſich in der Sommerhitze einen kühlen Trunk machen kann, ſt. im Arzt, IV. Th. Hamb. 1760, 8. 83. St. S. 447, fgg.

Von den Mitteln, die Getränke friſch zu erhalten, ſ. Hamb. Magaz. 23. B. 3. St. S. 321—336.

Hier. Mercurialis de variis antiquorum refrigerandi vina & aquam modis &c. ſt. in deſſen Variar. lectiõn. L. I. c. 8. und Opusc. aur. & ſelectior. Venet. 1644, f. S. 375—377.

Recherches ſur les moyens de ſuppléer â l'uſage de la glace dans le temps & dans les lieux, où elle manque, par Mr. l'Abbé *Nollet*: ſt. in den Pariſer Mémoires, a. d. J. 1756, S. 82—106,

Wenn die Ungarn durch große Einöden reiſen, und weder Waſſer noch Eis bekommen können, um ihr Getränke abzukühlen: ſo machen ſie eine Grube, ungefähr zwey Fuß tief, in die Erde, laſſen die Weinflaſchen hinein, und bedecken ſie wieder ſorgfältig mit Erde. Hierauf zünden ſie jähling mit Heu, Stroh oder Schilf, eine Flamme an. Wenn dieſe ausgelöſcht iſt, räumen ſie die obere warme Erde hinweg, und ziehen die Flaſche aus der Grube heraus, worin der Wein ſo ſtark, als in Eis, abgekühlt worden.

Eine ähnliche Art der Abkühlung iſt, wenn man ein warmes Getränk von einer etliche Schuh langen Höhe in dünnen Fäden aus dem Gefäße ablaufen läßt; indem; wegen der großen Oberfläche ſolcher langen und zarten Fäden, die Wärme aus allen einzelnen Theilen, und alſo ſehr viel Wärme in die angränzende kühlere Luft übergehen kann.

Man hat auch die Erfahrung, daß, wenn man in eine Miſchung von zween Theilen Waſſer und einem Theile Salmiak, eine ganz dünne, mit reinem Waſſer angefüllte, kleine gläſerne Röhre untertaucht, man dieſelbe ganz gefroren wieder heraus zieht, und rings an der Wanne herum eine Lage Eis wahrzunehmen iſt. Ein mehreres findet man in Art. Getränk.

*Abkühl-Faß, Kühl-Faß, iſt ein bey dem Abziehen und Brennen der Wäſſer nöthiges Gefäß, wodurch eine kupferne, inwendig wohlverzinnte, Röhre, geht, an deren beyden Enden das Faß wohl vermacht iſt, damit das Waſſer, welches zum Abkühlen hineingegoſſen wird, nicht wieder heraus laufe, ſondern das Gefäß ſtets bis über die Röhre angefüllt bleibe. Dieſes dient, die Röhre allezeit kalt zu erhalten, damit ſich der Spiritus darin eher in Tropfen ſolvire, und deſto mehr heraus laufe. Kann in dergleichen Faß ein Röhrwaſſer geleitet, und es alſo geſtellt werden, das ſolches immer wieder abfließe, jedoch die Röhre von dem friſchen Waſſer

ſer beſtändig bedeckt bleibe, ſo iſt dieſes kein geringer Vortheil, und erſpart nicht nur viele Mühe, ſondern verſchafft auch gewiß mehr Branntwein oder abgezogenes Waſſer. Ein mehreres ſ. im Art. Branntwein.

Abkühlung, Ablöſchung, Lat. Extinctio; ſiehe Ablöſchung.

*Abkürzen, Abbrechen, oder Abſchneiden, heißt bey den Jägern, einen Jagdbogen enger faſſen.

*Ablab, iſt eine Staude oder Strauch von der Höhe eines Weinſtocks, in Aegypten. Es iſt immer grün, und dauert wohl hundert Jahre. Seine Blätter und Blüthe gleichen unſern Schminkbohnen. Es blüht zweymal des Jahrs, im Frühling und Herbſte. Es trägt eine Frucht wie Bohnen. Die Aegytier brauchen ſie zur Speiſe.

Ablactiren, Abſäugeln, Abſäugen, Abſeugeln, Lat. Ablactatio, Fr. Greffer en oder par approche, auch Greffer en oreille de Lievre, iſt eine Art von Pfropfen durch die Annäherung.

1) Wenn zween Bäume von gleicher Größe ſehr nahe beyſammen ſtehen, und man in ihre Rinde und in ihr Holz einen Schnitt macht, um die Wunde des einen auf die Wunde des andern zu legen, ſo daß der Baſt von beyden auf einander paßt: ſo vereinigen ſie ſich dermaßen genau mit einander, daß, wenn man den einen unter dem Orte ihrer Vereinigung abſchneidet, die Wurzeln des andern den beyden oberſten Theilen Nahrung liefern. Dieſe Art von Pfropfen geſchieht bisweilen von Natur bey den jungen Hagebuchen, wo die Stämme ſehr dicht bey einander ſtehen; ſie kann aber von keinem rechten Nutzen ſeyn, weil man gemeiniglich nur die Aeſte des einen von beyden Bäumen erhalten will.

2) Man könnte den oberſten Theil des einen der ſolchergeſtalt gepfropften Bäume abſchneiden, und, indem man das äußerſte Ende des Stammes wie eine ſehr lange Spitze an einer Schreibfeder zuſchnitte, es dicht

an einen, einem benachbarten Baume beygebrachten, Einſchnitt, legen, da ein oberſter Theil alsdann zween Stämme und zwo Wurzellagen haben würde.

3) Die gewöhnliche Art zu ablactiren beſteht darin, daß man den Gipfel des Baumes wegſchneide, oben an der Seite einen dreyeckigen Einſchnitt mache, und nachher den Stamm, oder einen Aſt desjenigen Baumes, welchen man zu vermehren wünſcht, wie einen Keil (ein Zünglein) zuſchneide. Dieſer keilförmige Theil muß nicht die Hälfte des Umkreiſes des Stammes überſteigen, damit Rinde genug, zur Vereinigung mit dem Baume übrig bleibe, und dieſer Aſt bis zu ihrer völligen Vereinigung beſtehen könne. Man muß auch den Keil dergeſtalt zuſchneiden, daß er den am Baume gemachten Einſchnitt vollkommen fülle, und daß die Rinde von beyden genau an einander paſſe. In dieſer Stellung nun bindet man ſie mit Baſt oder einem andern weichen Bande zuſammen, beſtreicht den Ort mit Baumwachs, und legt einen Lappen darum. Wenn die beyden Bäume ſich genugſam vereinigt haben, ſchneidet man den Aſt, welcher das Pfropfreis abgiebt, unter ſeiner Vereinigung ab. Auch ſtutzt man den Baum einen oder zween Zoll vom Propfreiſe, und bedeckt die Stellen auf die Art, wie ich beym *Pfropfen in den Spalt* zeigen werde.

4) Eine noch einfachere Art zu ablactiren, iſt, daß man den Stamm des einen Baumes kegelförmig ſchneide, und den Stamm des benachbarten, welchen man vermehren will, ſpalte, ſo daß die beyden Seiten des Spaltes den ganzen Kegel genau umſchließen, und die Rinden dicht auf einander paſſen. Es iſt dieſes ungefähr dasjenige, was ich unter dem Artikel: *Pfropfen in den Spalt*: die *Eingabelung*, den Sattel, (Enfourchement) nenne. Duhamel meldet, daß, wenn der Baum, welchen man auf dergleichen Art vermehren will, wieder einen Schößling zu treiben geſchickt ſey, man einen Zweig abſchneiden könne, den man mit

ſeinem

ſeinem unterſten Theile in die Erde ſteckt, und oben durch Annäherung pfropft; öfters kommen der Schößling und das Pfropfreis fort, und wenn auch jener nicht fortkömmt, hat er doch wenigſtens ſo viel Kraft gezogen, daß das Pfropfreis gedeihen kann.

5) Wenn man ſich eines recht alten Baumes bedienen will, kann man das Pfropfreis zwiſchen dem Holze und der Rinde bringen, wie bey dem Pfropfen in die Krone.

Die Vortheile des Ablactirens ſind: 1) daß man dadurch einen ſeltnen Baum vermehren kann, ohne ihm einigen Schaden zu thun, weil man ihm nur einen einzigen Zweig abſchneiden darf. 2) Das Fortkommen iſt ſicherer, als auf irgend eine andere Art, weil der an ſeinem eigenen Stocke ſitzende Zweig beſtändig ſo lange Nahrung davon zieht, bis die Vereinigung völlig vor ſich gegangen iſt. 3) Man gebraucht dieſe Art zu pfropfen gemeiniglich bey Bäumen, welche man in Töpfen oder Kübeln ſtehen hat, weil man dieſelben nach Gefallen heran rücken kann. Wenn man einen Zweig abſchneiden kann, welcher lang genug iſt, daß er füglich in die Erde hinein geht, ſo zieht derſelbe, wenn er gleich keine Wurzeln hat, dennoch etwas Nahrung an ſich, und er bleibt faſt eben ſo gut, als wenn er an ſeinem Baume ſäße. 4) Da ſich auf ſolche Art ein ganzer Aſt, zugleich mit ſeinen kleinen Zweigen und Knoſpen, pfropfen läßt, ſo gelangt man gar bald zu einem völlig ausgebildeten Baume. 5) Man kann zwar, ſo lang die Bäume im Safte ſtehen, mit Bequemlichkeit ablactiren; indeſſen thut man doch beſſer, wenn man dieſes Pfropfen im Frühjahre vornimmt, ehe die Knoſpen aufgebrochen ſind, weil, indem die Blätter alsdann viel ausdünſten, viele Zweige, wenn ſie etwas tief eingeſchnitten werden, ausgehen, und die Pfropfreiſer, welche nur ein wenig eingeſchnitten werden, nicht ſo gut fortkommen. Uebrigens muß dieſes nicht allzuſpät geſche-

 hen;

hen; und wenn das Pfropfreis vor dem Winter ſich nicht feſt genug anſetzte, könnte man es vor dieſer Jahrszeit nicht ins Gewächshaus bringen, welches in vielen Fällen ungemein beſchwerlich ſeyn könnte.

Miller ſchreibt, daß das Pfropfen durch die Annäherung das einzige ſey, welches bey dem Nußbaume gut anſchlage; und fügt hinzu, daß überhaupt die auf dieſe Art gepfropften Bäume beſtändig ſchwach bleiben, und niemals ſo gut fortkommen, wie diejenigen, wobey man andere Methoden gebraucht hat. Er bemerkt auch, daß das durch Annäherung gepfropfte Steinobſt ſehr leicht den Krebs bekomme. Seiner Vorſtellung nach ſchickt ſich dieſe Art des Pfropfens vornämlich für Bäume, welche langſam wachſen, und von ſehr dichtem Holze ſind. Er behauptet ſo gar, daß es ein Mittel ſey, ausländiſche Gewächſe, welche gemeiniglich zu zart ſind, als daß ſie den Winter außer Gewächshäuſern aushalten könnten, in unſerm Klima zu naturaliſiren, wie eine beſtändige Erfahrung in England zeigt.

Dieſer ſorgfältige Gartenverſtändige räth, allemal eine Stange in den Boden zu ſtecken, und an dieſelbe den Theil des Stammes ſamt dem Pfropfreiſe feſt zu machen, damit ſie der Wind nicht abbreche, welches ſonſt bey Unterlaſſung dieſer Vorſicht, öfters geſchieht. Sie haben ſich ungefähr in Zeit von vier Monaten völlig vereinigt. Nach Millers Meynung, nimmt jeder durch Annäherung gepfropfte Baum nachher nicht weiter zu; daher ſoll man dieſe Operation mit Pomeranzenbäumen, welche groß wachſen ſollen, nicht vornehmen, ſondern man ſtellt ſie bloß bey Bäumen aus Curioſität an.

Eine Abbildung des Ablactirens, findet man bey a, Fig. 5.

*Abladen, ſiehe Ablaufen.

*Abladen, heißt, in der Wirthſchaft und in Packhäuſern, die Beſchäftigung, wenn man die vermittelſt eines Rüſt-

wagens

wagens an den verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht vom gedachten Wagen herunter ſchafft. Hiezu werden bey ſchwerer Fracht ſtarke Packleitern, Stricke und Seile, wie auch andere Maſchinen, erfordert. Die bequemſte hierunter iſt das Hebezeug, welches mit einem Rade an einer Welle und Getriebe, um welche das Seil ſich aufwindet, gemacht iſt; damit es aber aller Orten gebraucht werden könne, ſo geht in ſtarken eiſernen Büchſen eine Säule, welche gewendet werden kann, wohin man will, darüber geht das Seil über Rollen, damit die Güter und Laſten angeſchlagen, in die Höhe gehoben, und von dem Wagen zu einem beliebigen Orte herunter gelaſſen werden können; und kann dieſe Arbeit, wenn die Maſchine gut eingerichtet iſt, ein einziger Mann verrichten. Bey dem

Abladen des Getreides, hat man ſich in Acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Miſt kommen. Man will deswegen diejenigen Scheunen für die beſten halten, da man auf die Tenne mit dem Fuder rücken kann. Allein, da dieſes wieder anderes Ungemach nach ſich zieht, ſo iſt nöthig, daß man Tücher unterbreite, und ſo verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht ſo ſehr anſchlagen oder anſtreifen, oder gar aufgeriſſen werden. Siehe Banſe.

***Abläufer**, heißen bey den Tuchmachern und Webern die großen Spuhlen. Denn wenn geſchoren wird, ſo läuft immer eine nach der andern ab, und alsdann wird nachgeſpuhlt. Was nun nachgeſpuhlt wird, das iſt ein Abläufer, und man hört ſie daher ſagen: ſpuhle mir die Abläufer nach! Da geht dann zuweilen wohl ein ganzer oder doch ein halber Schlauch auf einen.

Abläufer nennen die Tuchmacher und Weber auch beſonders diejenigen Fehler, welche ein Weber begeht, wenn er den Faden unrecht in das Sieb, in einen unrechten Ring, oder aus einem Gange in den andern, zieht oder bringt, und ſich alſo, wie ſie ſagen, verbindet.

Denn alsdann entſtehen Abläufer. Er muß alsdann den Faden ausbrechen, d. i. abreißen, und an den gehörigen Ort bringen. Zuweilen iſt an ſolchen Abläufern, welche das Gewebe ſehr unvollkommen machen, auch wohl ein unrechter Tritt auf die Schämel, Schuld, Siehe Miß-Tritt.

Abläuterung, ſiehe Abſchäumung.

Ablager, ſiehe Atzung.

Ablang, Lat. Oblongum, Fr. Oblong, oder Allongé. Eine ablange Figur iſt diejenige, welche länger als breit iſt, wie ein Oval, ein Viereck, davon zwo gleichlaufende (parallele) Seiten länger, als die zwo andern, ſind.

*Ablaqueare, nannten die Römer eine gewiſſe Arbeit, welche ſie ungefähr mitten im Weinmonate, oder ehe es kalt wurde, an den Wurzeln ihrer Weinſtöcke thaten. Sie machten ſie nämlich bloß, daß die obern kleinen Wurzeln, welche der Stock im Sommer ausgetrieben hatte, und die mit einem Meſſer abgeſchnitten werden ſollten, zu ſehen waren. Denn, wenn man dieſe zu groß wachſen läßt, ſo gehen die untern ein, und der Stock wird alsdann nur von ſolchen Wurzeln genährt, die ſich in der Oberfläche des Erdreichs oder nur um ein weniges tiefer ausdehnen; daher ſie nothwendig der Strenge des Froſtes im Winter ausgeſetzt, und im Sommer von der Hitze und Trockenheit leicht ausgedorret werden können. Demnach müſſen alle Wurzeln, die nur anderthalb Fuß tief liegen, abgeſchnitten werden.

***Ablaß**, iſt eine auf dem Lande und einigen Dorfſchaften hie und da eingeführte, und von der Gerichtsobrigkeit den Landleuten, Knechten und Mägden, nach vollbrachter Aernde auf einige Tage erlaubte, Luſtbarkeit, da man mancherley Luſt mit Ausſpielen ausgeſetzter Preiſe, als: Schafe, Ochſen, und dergl. ausübet, dabey mit gefährlichen Unternehmungen über die chriſtliche Pflicht öfters geſchritten wird, wenn die jungen Leute, um gewiſſe Preiſe zu erhalten, an hohen Stangen, die

von ihrer Schale und Rinde entblößt, und über dieſes mit fetter Materie überſtrichen worden, damit ſie recht glatt und ſchlüpfrig ſeyn, hinauf klettern, und das daran gehängte Preisſtück herabholen wollen, dabey viele harte Fälle thun, die ihnen nachher in der Arbeit Hinderung geben. Ein ſolcher Ablaß iſt z. B. noch zu Memmeleben in Thüringen.

Ablaß, Lat. Statilinum, nennt man auch den niedrigſten und tiefſten Ort in einem Teiche, oder Fluſſe, dahin ſich das Waſſer aus allen anliegenden Orten zu verſammeln pflegt, und wo ſolches alsdann, vermittelſt einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf geſetzten Schlägels, Zapfen oder andern Ständers, nach Gefallen abgelaſſen werden kann. Iſt die Verſammlung des Waſſers alſo beſchaffen, daß das Regenwaſſer, welches von hohen Bergen anläuft, dazu kömmt, ſo müſſen die Ablaͤſſe mit gemauerten Durchgängen, welche mit ſtarken Vorſetzgattern und Schutzbretern verſehen ſind, angelegt werden, damit die Teiche nicht ausreißen, und die nächſtgelegnen Güter überſchwemmen. Siehe Teich. Dergleichen Ablaͤſſe haben die Müller an ihren Waſſerbäuen, dadurch ſie mit einer wohleingeſetzten Falle das überflüßige Waſſer ableiten. Siehe auch Ablaſſung.

*Ablaſſen, heißt, wenn man zu der Zeit des Fiſchens aus einem Teiche oder Weiher, den Schlägel, Zapfen oder das Vorſetzbret eines Ständers zieht, und dabey das Waſſer ablaufen läßt, um die Fiſche beſſer zu bekommen; dabey man aber in Acht zu nehmen hat, daß dieſes Ablaſſen des Waſſers allmählig, und nicht zu ſchnell, geſchehe, damit die Fiſche nicht damit hinaus geriſſen werden, ſondern in die Tiefe dem Waſſer ſich nachziehen, und daſelbſt ſich verſammeln, da ſie dann mit leichter Mühe ausgefiſcht werden können. S. Fiſchreich.

Sonſt wird dieſes Wort auch bey dem Weine gebraucht, und heißt ſo viel als Abziehen; davon ſ. unter Wein.

Endlich

Endlich geſchieht dieſes Ablaſſen auch bey der Milch, wenn der fette Theil der Milch, der Kern, der Rahm oder die Sahne, ſich fein dick oben darauf geſetzt hat, die darunter befindliche Milch aber blau ausſieht, da man dann die Zapfen in den Milchäſchen, Milchfäßchen oder Milchſtändern zieht, und die lautere Milch gemächlich ablaufen läßt, damit der fette Theil auf dem Boden ſitzen bleibe, welcher hernach mit dem Rahmlöffel heraus genommen, und in den Rahmſtänder oder Rahmtopf gegoſſen wird, worin man ihn ſo lange ſammelt, und ſtehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat. Siehe auch *Abnehmen*.

*Ablaſſung. Dieſe iſt oftmals bey Ströhmen nöthig, wenn eine Grundarbeit vorgenommen werden ſoll. Alsdann ſehe man ſich nach Nebenarmen des Strohmes um, oder veranſtalte ſolche auf eine Zeitlang, wenn es anders die Umſtände leiden. Auch iſt dergleichen Ablaſſung nöthig. wenn große Fiſchteiche oder Gräben gereinigt werden ſollen. Wobey zu überlegen iſt, ob man auch ein ſolches Gefälle veranſtalten könne, daß der Teich bis auf den Grund abgetrocknet werde, und wo dieſes nicht möglich iſt, (denn die Abflußgräben hören auf zu ziehen, ſobald ihre Tiefe die Tiefe des Teiches nicht hinlänglich erreichen kann), ſo muß ein Anſchlag gemacht werden, ob etwann durch Hängeſchaufeln, und andere Schöpfwerke, das Waſſer getilget werden könne. Die Hängeſchaufeln verdienen indeſſen den Vorzug vor allen gekünſtelten Werken, ſo lange das Waſſer nicht viel über zween Fuß zu heben iſt. Ein gewiſſer Müller unterſtand ſich, einen ziemlich breiten und großen Schloßgraben, der aber nicht völlig abgelaſſen werden konnte, und deſſen Schlamm zum Dünger gebraucht werden ſollte, folgendergeſtalt zu reinigen. Er machte eine Scheidewand, und ließ den Graben bis an dieſelbe voll Waſſer laufen; das übrige Waſſer im Graben ließ er, ſo gut es konnte, ablaufen. Hierauf mußten einige Leute

mit

mit Rührſtangen in dem mit Waſſer angefüllten Theile den Koth aufrühren, welcher dann mit dem Waſſer zugleich wegfloß, ſobald der Schützel in der Scheidewand geöffnet worden war. Sobald dieſer Theil des Grabens gereinigt war, ließ er ein neues Revier abſchlagen, und fuhr ſo fort, bis der ganze Graben bis auf den Sand gleichſam ausgewaſchen ward; und der Dünger ſetzte ſich in dem Canale des Abfluſſes häufig nieder; daſelbſt wurde er unabläſſig ausgeſtochen, und darneben zum Abtrocknen abgeladen.

Oecon. Nachr. St. 107, S. 743. f.

Ablauben, Lat. Defoliare, Fr. Effaner, Effeuiller; ſiehe Bäume ablauben.

Ablauf des Waſſers, (Breiter) Fr. Nappe d'eau; ſiehe Waſſer-Fall.

*__Ablaufen__, heißt in der Waſſerbaukunſt, wenn das überflüſſige Waſſer auf einer an einem Orte etwas abhängenden Fläche herab läuft, oder durch Canäle abgeleitet, oder bey dem Zapfenloche herausgelaſſen wird; ſo ſagt man: der Waſſerkaſten iſt abgelaufen. Auch bedient man ſich dieſes Wortes bey denen Maſchinen, welche durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nämlich die Feder an ihrer ſich ausdehnenden Kraft ſo ſchwach geworden, oder dermaſſen ausgedehnt iſt, daß ſie ſich weiter auszudehnen nicht vermag, da dann die Bewegung aufhört; oder, wenn der um eine Welle gewickelte Strick, durch die daran gehängte Laſt oder Gewicht, ſich gänzlich abgewickelt hat, und alſo die Bewegung nicht weiter vor ſich gehen kann, ſondern die Maſchine ſtill zu ſtehn genöthigt wird; in ſolchem Verſtande ſagt man: die Uhr, der Bratenwender, das Rad ꝛc. iſt abgelaufen. In der Kaufmann- und Handelſchaft verſteht man unter dem Ablaufen, wenn die Waaren verſchloſſen ſind und alle werden; ſo pflegt man zu ſagen: dieſe oder jene Waare, mein Vorrath ꝛc. iſt mir abgelaufen.

Bey

Bey den Jägern heißt *Ablaufen*, den auf dem Wagen liegenden Jagdzeug herunter laſſen; einige aber ſagen auch: den Zeug *abladen*. Eigentlich läuft der Zeug ab; denn, nachdem die zwo Archen angefaßt werden, und der Wagen fortgeht, zieht ſich alles gemach herunter; doch muß oben auf dem Zeuge Jemand ſtehen, und dieſer geht immer hin und her, damit der Zeug nicht zu ſchnell ablaufe, und ſich nicht verwirre. Gleichwie nun der auf dem Zeuge oben ſtehende nicht ruhen darf, alſo müſſen auch die andern, welche die Archen in Händen haben, ebenfalls friſch nachgreifen, und dem Wagen folgen, ſonſt giebt es blutige, wo nicht gar ausgeriſſene Finger. Denn wenn ein Finger zwiſchen Arche und Maſchen kömmt, zieht ſich ſolches ſo zuſammen, daß man ſich kaum mehr heraus helfen kann; und wenn der oben aufſtehende mit dem Fuß in einer Maſche hängen bleibt, muß er gewiß umfallen, oder wohl gar ſich beſchädigen.

Ablaugen, Fr. Decruer du fil, Decrûment, heißt die erſte Zurichtung des rohen Garnes oder Zwirnes zum Färben, da man es, um ihm den widerlichen Hanfgeruch, welches man ſein Rohes nennt, zu benehmen, von einer guten Aſchenlauge wohl durchziehen läßt, darauf wieder ſtark ausringt, damit das Dickſte von der Lauge wieder heraus komme, und hernach in Fluß- oder Brunnenwaſſer gut auswäſcht, damit es ſein rohes Weſen verliere.

Able, Ablet, oder Ablette, Lat. Alburnus, D. **Weißfiſch**; ſiehe Alburnus.

***Ableeren der Farbebreter**, heißt in den Blaufarbewerken die Dörr- oder Farbebreter in der Treugeſtube abheben, und in die Kammer bringen, wo die Wage iſt, da dann die Farbe von den Bretern in einen Kaſten geſchüttet wird.

***Ablegen**, oder **Abſenken**, heißt in der Gärtnerey, wenn junge Reiſer und Schößlinge eingeſchnitten werden,

den, damit ſie Wurzeln ſchlagen mögen; ſiehe Abſenken und Einlegen.

*Ablegen, wird auch von den Kleidern gebraucht, wenn nämlich die Kleider, welche man an ſich gehabt hat, ausgezogen, oder, wenn ſie gar zu ſchlecht und abgetragen ſind, gar bey Seite gehänget werden.

Bey den Jägern und Förſtern, hat das Wort Ablegen folgende Bedeutungen. 1) Wenn das Auergeflügel gänzlich gelegt hat, ſagt man: es hat abgelegt. 2) Holzhauer, die angeſtellt worden, aber wieder abgehen müſſen, heißt: die Holzhauer ablegen. 3) Wenn ein Jäger zu einer Arbeit bey dem Jagen befehligt wird, und dieſer den Jagdzeug, den Hirſchfänger und Hornfeſſel an hat, wird geſagt: Abgelegt, und dahin zur Arbeit gegangen! 4) Wird auch das Wort Ablegen anſtatt Abſtatten gebraucht, nämlich den Rapport ablegen oder überbringen, auch geben.

Ableger beym Weinſtock, Fr. Provin, Marcotte; ſiehe Senken.

*Ablegung, heißt insgemein, ſich einer Sache begeben, oder aber eine Sache ausrichten, und alſo vom Halſe ſchaffen, eine Sache, ein Kleid, einen Stock z. B. von ſich thun, ablegen.

*Ableiten, heißt in der Landwirthſchaft, das Waſſer, welches auf den Feldern oder Wieſen vom Schnee und häufigen Regen ſtehen geblieben, durch Waſſerfurchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch erſtickt werde, oder in Fäulung gerathe. Die beſte Art, dergleichen Ländereyen auszutrocknen, beſteht hauptſächlich darin, daß man quer durch das Land, an denen Orten, wo das Waſſer gern ſtehen bleibt, kleine Waſſergräben ziehe, und von dieſen wieder eine Anzahl Waſſerfurchen oder kleine Gräben, nach Beſchaffenheit der Umſtände, führe, um vermittelſt derſelben das Waſſer nach dem niedrigſten Theile des Landes, entweder in einen Teich, oder in eine andere Ableitung, zu führen.

ren. Wofern aber der Boden zu niedrig wäre, und man den zureichenden Abfall nicht erlangen könnte, ſo muß man große Gräben in gehöriger Weite anlegen, um das Waſſer darin zu verſammeln. Die Erde aber, welche aus dem Graben kömmt, muß eben und gleich über das Land ausgeſtreut werden, um daſſelbe dadurch zu erhöhen. Wo man aber das Waſſer gehörig ableiten kann, da iſt es am beſten, daſſelbe durch Waſſerfurchen zu führen, und die Aecker durch die Bearbeitung in der Mitte ſtets etwas erhoben, in Geſtalt eines gewölbten Kaſtendeckels, zu machen. Die beſte Jahrszeit, dergleichen Arbeiten zu verrichten, iſt, um Michaelis, ehe viele Regen fallen, und da das Land noch trocken iſt, daß man die Gräben und Furchen tief genug machen kann. Wenn im Gegentheile der Boden voll Waſſer iſt, ſo hält es ſchwer, tief genug zu graben, oder die Furchen gehörig auszupflügen, weil das Waſſer leicht durch jede Oeffnung des Bodens dringt.

Auch ſollen die Holzwärter dergleichen ſtehendes Waſſer in Gehölzen abzuleiten ſuchen; deswegen man hiezu Gräben ſchneidet, und darin Abfälle zubereitet, damit das Holz nicht in Fäulniß geſetzt werde, welche Gräben öfters zu ſäubern und auszuſchlagen ſind. Siehe auch Abzapfen, Abzieh-Pflug, Abzug, Austrocknung, Graben.

Ableiter im Weinberge, ſiehe Abzüge.

Ableret, oder wie einige ſchreiben: Ablerat, iſt ein franzöſiſches Kunſtwort bey dem Fiſchfange, und bedeutet ein viereckiges Netz oder Senkgarn, womit man Weißfiſche, (welche im Franzöſiſchen Able heißen) und andere kleine Fiſche fängt. Ein ſolches Garn heißt auch Carré, Carreau, Carrelet, und in einigen Provinzen, Trable-etiquette. Siehe Hamen. (Sez-)

*Ableſe, iſt ein meißniſcher Winzerausdruck, und man verſteht im eigentlichen Verſtande darunter die andere Kraute, dabey man nachſieht, ob etwan hie und da neue

neue unnütze Sprößlinge am Stocke ſtehen geblieben, oder neu ausgewachſen ſind, welche man bey ſolcher Gelegenheit mit wegnehmen muß.

Abiet, Ablette, oder Able, L. Alburns, D. Weißfiſch; ſiehe Alburnus.

*Ablieben, iſt eine Redensart bey dem Leithunde, und heißt ſo viel als: dem Hunde ſchön thun, ihn liebkoſen, oder ihn, nachdem er ſeine Dienſte recht gemacht hat, loben. Der Hund wird dadurch freudiger, feuriger oder begieriger bey dem Fortſuchen.

*Ablocken, Abrufen Abſchreyen, heißt bey den Jägern angehetzte Hunde zurück rufen. Sind die Hunde an das Wald- oder Hiefhorn gewöhnt, giebt man durch dieſes ihnen gewiſſe Stöße. Wo aber nicht, braucht man die Stimme, wo dann den Jagdhunden Ho hi, hach da, da da, hach da! den Schaf- oder Rüdenhunden aber: Jo Ridlo, doch doch do, Ridlo jo! zugeſchrien wird.

*Ablöſchen, geſchieht in der Schmiedeeſſe bey den Kohlen, wenn dieſelben vermittelſt der Löſchwiſche zuſammen gekehret, und mit dem Löſchwaſſer aus dem Löſchtroge begoſſen werden, um dadurch dem Eiſen eine Hitze zu geben. Es wird auch das glühende oder geſchmiedete Eiſen abgelöſcht, wenn es geſchwinde erkalten ſoll; da es ſonſt zur allmählichen Erkühlung nur hingeworfen wird, und dadurch auch eine größere Hammermäßigkeit bekömmt.

*Ablöſchung, Abkühlung, L. Exſtinctio, iſt, wenn man glühenden oder heißen Dingen, vermittelſt einer wäſſerigen Feuchtigkeit, ihr Feuer oder ihre Hitze nimmt, damit dasjenige, was abgelöſcht wird, ſeine Kraft in die Feuchtigkeit niederlege, als wie das Eiſen in Peterſilienwaſſer ausgekühlt wird; oder die Feuchtigkeit eben die Kraft bekommen möge, die der Körper hat, welcher darin ausgelöſcht worden, daher man den Stahl in Milch abkühlt; oder damit auch die Medicamente dadurch gereinigt werden.

*Ablöſen, heißt bey den Handwerkern, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der ſich bereits müde gearbeitet hat, abwechſelt, oder abgewechſelt wird, damit die Arbeit deſto hurtiger fortgeſetzt werde, dergleichen in ſchweren Arbeiten alle zwo oder drey Stunden geſchieht.

Bey den Jägern hat das Wort Ablöſen verſchiedene Bedeutungen: 1) Die angekoppelten Hunde ablöſen, loslaſſen. 2) Für ermüdete Treiber und Jäger, auch Pferde und Hunde, friſche ſchicken; heißt auch abgelöſet oder abgewechſelt. 3) Eine angebundene Arche oder Leine losmachen, heißt bey einige Ablöſen. Einige ſagen auch Abbinden. 4) Was an einem verendeten Wildbret abgeſchnitten werden ſoll, nennt man Ablöſen. In einigen Ländern ſagt man bey dem Zerwirken, nicht ablöſen, ſondern abſchneiden. Jedoch pflegen viele bey dem Zerwirken, das Wort Hieb, Schnitt und Stich nicht auszudrücken, ſondern ſagen anſtatt ſchneiden, ablöſen oder abſchärfen; für hauen, ſchlagen; und für ſtechen, durchfangen.

Ablöſen wird auch von Pflaumen, Apricoſen, Pfirſichen und dergleichen Früchten geſagt, wenn nämlich die Kerne gut ausgenommen werden können, wann die Frucht von einander gebrochen wird.

*Ablöſung des Hufs, ein Zufall der Pferdefüße ſiehe Huf-Ablöſung.

*Ablohnen bedeutet ſo viel, als eine in Dienſten geſtandene Perſon aus denſelben laſſen, und den auf gewiſſe Zeit bedungenen Lohn für die gethane Arbeit ihr auszahlen. Alſo werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, Geſinde und andere Tagarbeiter, von einem Wirthe, entweder nach vollbrachter Arbeit, oder, wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich erfunden wird, vor dem geſetzten Ziel und unverhofft abgedankt, und abgelohnt. Allein, einige Handwerker gebrauchen dieſes Wort ebenfalls, wenn ſie die Geſellen nicht mehr haben wollen, ihnen den Abſchied geben, und ſie ablohnen.

Ablu-

Abludern, ſiehe Aas und Abdecken.

*Abmachen, iſt bey dem Wallfiſchfange diejenige Arbeit, da, wenn man mit dem Fiſche an Bord gekommen, und das Flenßen hierauf geſchehen iſt, man den Karnaat abſetzt, und Speck auffetzt. Siehe Wall-Fiſch.

Abmähen, Lat. Metere, Fr. Faucher; ſ. unter Ernde.

Abmeiſen, ſiehe Abtreiben.

*Abmarken, beladen, verrainen, verſteinen, heißt, ein Jagd- und Holzrevier mit gewiſſen Zeichen gegen die anſtoßenden unterſcheiden. Bey einer Hauptvermarkung müſſen die Anſtoßer und Zeugen zugegen ſeyn, und alles genau ad Protocollum genommen werden, wie die Markung läuft, was für und wie viel Steine geſetzt, Gräben gemacht, oder Bäume gelochet worden. Die beſte Abmeſſung aber iſt die geometriſche.

*Abmeſſen, heißt, eine Größe, vermittelſt einer andern, die man zum Maß erwählt, überſchlagen, und mit derſelben in Vergleichung ſtellen. Manchmal wird dieſes Wort auch genommen für Ausmeſſen, davon ein beſonderer Artikel handelt. Es kömmt dieſe Verrichtung ſowohl im gemeinen Leben, als bey allen Handwerkern, auf mancherley Weiſe vor. Das Maß iſt vielerley, davon dieſer Artikel nachzuſehen iſt.

*Abnärben, heißt bey den Pergamentmachern, Weißgärbern, Sämiſchgärbern, und andern, die Abſonderung oder das Abſtoßen der Haare und Wolle von den Häuten; doch begreifen die Weißgärber auch das Abziehen des zarten Häutchens auf der Fellſeite mit darunter.

*Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milchgeſchirren, Milchäſchen oder Milchſtändern mit dem Rahmlöffel abſchöpfen, und in den Rahmtopf oder Rahmſtänder gießen; iſt von dem Milch-Ablaſſen darin unterſchieden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefäße bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

*Abnehmen, iſt auch ein Gartenterminus; ſiehe den Art. Obſt abnehmen.

Abnehmen oder Abſetzen der Kälber, ſiehe Abſetzen.

*Abnehmen, heißt auch das gewurfte Getreide, ſo weit es rein iſt, auf der Scheuntenne von dem unreinen abſondern, und auf die Seite ſtoßen, damit dieſes nämlich das unreine Getreide, nochmal gewurft, und gleichfalls rein gemacht werden könne. Dieſes Abnehmen geſchieht zu vier, fünf und mehrmalen, nachdem der Wind darnach iſt, und das Getreide rein wird. Siehe Dreſchen.

Abnehmen (Waaren) ſiehe Abſetzen.

Abnehmen der Kinder, ſiehe Dürrſucht.

*Abnehmen (Allgemeines) der Pferde, ereignet ſich öfters ohne eine ſichtbare Urſache; das Pferd wird ſchwach und matt, und ſeine Haut wird rauh; es verliert ſein Fleiſch, bis es zu ſterben droht, und ohne Hoffnung iſt. Dieſes muß durch folgende Arzney, die bey Zeiten gebraucht wird, curirt werden.

Man nimmt ſechs Pfund Weizenmehl: vier Loth zerſtoßenen Anießſamen; anderthalb Loth Feldkümmel; ein und ein halbes Quent wilden Saffranſamen; drey Loth Fönugräc; vier Loth Schwefelblumen; ſechs Loth Vipernpulver; ein Quent Saffran; ein und ein halbes Quent zu Pulver geſtoßene Cochenille; miſcht alles zuſammen, und ſetzt ein Nößel Baumöhl, anderthalb Pfund Honig, und zwey Quart weißen Wein dazu. Alles dieſes wird mit den Händen zu einem Teig gemacht, und wenn es zu weich iſt, thut man noch etwas Mehl hinzu: iſt es zu hart, ſo wird ein wenig Wein zugegoſſen. Wenn es wohl durch einander gearbeitet iſt, macht man Kugeln daraus, von der Größe einer Mannshand, und giebt dem Pferde alle Morgen und Abend eine in dem Waſſer, welches es trinkt. Das Waſſer muß kalt ſeyn; und wenn es nicht ſaufen will, ſo wird ihm kein anderes gegeben. Wenn es durſtig

iſt, ſo wird es trinken; und es erſt einmal zum Trinken zu bringen, iſt die gröẞte Schwierigkeit; denn wenn es erſt einmal getrunken hat, ſo wird es dieſes Waſſer lieber trinken, als anderes. Auf dieſe Art wird es in drey Wochen curirt ſeyn; und es wird ſein beſtes Anſehen, Fleiſch und Muth wieder erhalten. Man muß dafür ſorgen, daß es während dieſer Zeit gutes Futter bekomme, und gelinde Bewegung habe, aber niemals ermüdet werde, und daß es rein und trocken liege.

Abois, être aux Abois, tenir les Abois, heißt bey der Jägerey, wenn das Wild aus Müdigkeit vor den Hunden ſtehen bleibt, und nicht mehr fort kann, ſondern völlig in der Gewalt, der daſſelbe anbellenden Hunde iſt. Derniers Abois iſt, wenn das Wild todt, oder ganz entkräftet, niederfällt; alsdann ſagt man: la bête rend (donne oder tient) les derniers Abois.

Aboit, Lat. Ceruſſa; ſiehe Bleiweiß.

Abomaſum, Abomaſus, Abomaſion, wird bey den wiederkäuenden Thieren der vierte oder letzte und unterſte Magen genennt, in welchem ſich der Chymus formirt, und woraus die Nahrung in die Gedärme kömmt. Er pflegt allzeit bey den noch ſaugenden gröẞer, als bey den abgewöhnten, zu ſeyn. Er heißt auch la Caillette. In dieſem Magen bey Kälbern und Lämmern findet ſich der Lab (Laab, Läb, Fr. Preſure), womit man die Milch läbt, d. i. zu Käſe gerinnen macht. Siehe Lab, und Labkraut.

Aborder la remiſe; dieſe Redensart kömmt in der Falkenierkunſt vor. Wenn nämlich das vom Falken verfolgte Rebhuhn ſich in ein Gebüſch verborgen hat, ſo ſagt der Falkenier: il faut aborder la remiſe ſous le vent, d. i. wir müſſen uns der Gegend, wo ſich das Rebhuhn niedergelaſſen hat, mit den Hunden nähern, und ſie unter dem Winde anſtellen, damit ſie die Witterung deſto beſſer bekommen. Siehe auch den Art. Blocken.

Abot, Lat. Ceruſſa; ſiehe Bleiweiß.

Aboucher, ein bey den Röhrenmeiſtern und andern Künſtlern gebräuchliches Wort; ces tuyaux s'abouchent, dieſe Röhren ſind in einander gefügt, ſie berühren einander, communiciren mit einander, vermittelſt ihrer Mundlöcher.

Abouement, ſiehe Bouement.

Abougri ein franzöſiſches Kunſtwort, deſſen man ſich bedient, wenn man Holz von ſchlechtem Wachsthume, welches kurzſtämmig, höckerig und knorrig iſt, benennen will. Siehe Rabougri, welches gebräuchlicher iſt.

About, oder *Tenon* heißt beym Schiffbau, Tiſchler und Zimmermann, der äußerſte Theil oder das Ende einer Planke, oder ſonſt eines verarbeiteten Stückes Holz; insbeſondere dasjenige Ende, welches in ein Zapfenloch paßt; desgleichen ein Schlußſtück, das iſt: ein Ende Holz, das an ein anderes zu kurzes Stück Holz angefügt iſt. Aſſembler oder joindre en about, heißt beym Schiffszimmermann: Beklinken, und aſſemblage en about, das Klinkwerk.

Aboutir, oder *s'aboutir*, heißt bey den Gärtnern, wenn die Blumen oder Knoſpen aufblühn, oder aufbrechen wollen. Siehe auch Appreter. Man ſagt von den Bäumen, wenn ſie viel Fruchtknoſpen angeſetzt haben, les arbres ſont bien aboutis, oder bien boutonnées. Siehe auch den Art. Augen gewinnen.

*Abpflügen, durch Pflügen entziehen; ſ. Th. XIX, S. 672.

*Abplätzen, heißt bey den Förſtern, wenn ſie Holz verkaufen, jeden verhandelten Baum mit dem Waldzeichen oder Waldhammer bemerken, oder mit dem Beile ein Plätzchen daran aushauen, und alſo bezeichnen, welches anſtatt der Uebergebung dient. Daher bedeutet denn dieſes Wort Abplätzen bey den Zimmerleuten und Böttchern, die Vollziehung des Kaufes.

*Abpoſten, heißt, mit dem Waldeiſen die Flößhölzer bezeichnen, da ſie dann hiernach geflüdert werden können.

*Ab-

*Abproſſen, iſt eine Redensart von dem Auergeflügel; wenn daſſelbe an den Buchenknoſpen und äußerſten Spitzen der Fören ſich äßt, heißt es: das Auergeflügel proſſet ab. Rothwildbret kann dieſes in jungen Gehauen auch meiſterlich, und nicht ohne Schaden der Waldung, thun.

*Abpuffen. Weil die Handwerksleute vielleicht ehemals den Mund mit dergleichen Worten, welche Scharfrichter und Schinder von ihrem Abziehen der Häute gebrauchen, wenn ſie ſolches Schinden nennen, nicht verunreinigen wollten, ſo brauchten ſie das Wort Abpuffen, für Schinden, weil die Häute von ihnen, vermittelſt eines kolbigen Keils oder Holzes, von dem Aaße abgeſchlagen oder abgepufft werden, da dann eben der Laut damit verknüpft iſt, welcher durch Puffen bemerkt wird.

Abräumen, Fr. Decombrer, wird bey niedergeriſſenen Gebäuden gebraucht, wo viel Unrath und Schutt, welchen die Franzoſen Decombres nennen, zurück bleibt, welcher weggeſchafft werden muß. Siehe Schutt.

Abräumen, den Tiſch; ſiehe Abdecken.

*Abrafft, iſt ein Mühlenwort, und der Müller Gewohnheit und Einbildung nach, ein rechtmäßiges Accidenz, da ſie bey Schärfung der Mühlen dasjenige, ſo an Getreide, Schrot, Kleyen und Mehl noch vorhanden iſt, zu ſich nehmen, ihren Mahlgäſten entziehen, aus dem Mehl Brod für ſich backen, und das übrige für ihr Vieh brauchen, welches, nachdem das Mahlen ſtark geht, als im Frühling und Herbſt, und ſonſt guter Zugang an Mahlgäſten iſt, das Jahr hindurch ein Anſehnliches beträgt; wie ſie dann zuweilen von vier bis ſechs Säcken wohl drey Maß, oder ein Viertel, abraffen. Es wird auch vielfältig ſchlechtweg Raps genannt, weil vermuthlich die Müller ſich dabey nicht ſchläfrig finden laſſen, ſondern durch eiliges Rapſen ihre Dieberey vor den Mahlgäſten verbergen.

Abraſen, ſiehe Graſen.

*Abraum, heißt die Dammerde, oder Erde, welche bey Sand- oder Lehmgruben, Steinbrüchen, u. ſ. w. obenauf liegt, und abgetragen werden muß, ehe man zu dem, was geſucht wird, gelangen kann. In der Haushaltung nennt man

Abraum, alles dasjenige, was von einer Sache, nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibt, oder zur Hauptſache nicht mehr gehört. Siehe Abgang. Und daher geben die Forſtverſtändigen auch dieſen Namen, den kleinen Zweigen und Aeſten der gefällten Bäume, welche nicht unter das Lagerholz oder unter die Klafterſcheite taugen, ſondern woraus man nur klein Holz, als Klöppel und Reisbündel, zu machen pflegt. Dergleichen ungeſchicktes Holz wird an vielen Orten auch Afterſchlag genennt, und wird gemeiniglich dem Beamten, für ihre Bemühung und Sorgfalt für die Hölzer, entweder umſonſt oder doch um geringen Preis überlaſſen. Eigenthümliche Beſitzer der Holzungen aber gebrauchen dieſes Holz des Winters mit Nutzen in der Oeconomie. Man verſteht auch durch das Wort

Abraum, Lat. Exciſio & eradicatio lignorum, oder ſylveſtris agri extricatio, wenn ein ganzes Gehölz, oder mit Holz bewachſenes Land abgetrieben, ausgeſtockt und zu Acker gemacht wird. Vor Zeiten, da Deutſchland mehr Wälder als Aecker hatte, iſt dieſes häufig im Gebrauche geweſen. Allein, da heut zu Tage der Mangel des Holzes aller Orten ſich äußert, ſo iſt man auf Seiten der Landesobrigkeiten weislich dahin bedacht, daß die Holzungen lieber gebauet, als zum Nachtheil der Haushaltung und nöthigen Feuerung, abgetrieben werden; und daher ſchreiben die Holz- und Forſtordnungen Maße vor, wie mit dem Abraumen der Waldungen zu verfahren. Siehe Afterſchlag. Reut. Endlich bedeutet auch das Wort

Abraum, die Abführung des einem Kaufmanne angewieſenen Holzes, nachdem es gefällt und verkauft worden.

Abraute, Stabwurz, ſiehe Abrotanum.

*Abrechen, iſt eine Arbeit, welche zur Frühlingszeit unternommen wird bey den Wieſen und Gärten, da der ausgezogene Dung, welcher im Herbſte darauf gebreitet worden, von dem Boden zuſammengebracht, und auf die Dunggrube geführt wird, daß er wieder fett werde.

*Abrechling, nennt man die Aehren und Stürzeln, von dem ausgedroſchenen Getreide, welche mit dem Dreſchflegel abgeſchlagen worden, und ſich von den Garben abgeröhret und abgebrochen, oder ſonſt im Auftragen abgeriſſen haben, auch auf der Tenne bey dem Reinmachen mit dem Rechen oder der Harke abgerechet, oder von dem zuſammengehäufelten Korn abgeſondert, zuſammen gethan, und für das Zug = und Rindvieh verfüttert werden. Die Landleute nennen es an einigen Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abreiffen, ſiehe Reiffen.

*Abreißen, heißt gewiſſe Stücke von ganzen Dingen abſondern, oder, wenn ſich einzelne Perſonen von der Gemeinſchaft abſondern, ſagt man: ſie reißen ſich ab. Ferner brauchen es die Mahler, wenn ſie etwas abzeichnen, oder einen Abriß machen. Allein in Mühlen heißen die im Laufe befindlichen und noch nicht völlig zermalmten, ſondern nur grob zerriſſenen Körper an vielen Orten, die Abreißen. Siehe auch die Artikel: Abbrechen, und Abnehmen.

Abreißer, Fr. Traçoir, ſiehe Abſtecke-Stab.

Abreuver, Abbreuver, Abrûver, das Vieh trinken laſſen, oder zur Tränke führen; ſiehe Tränken.

Abreuver les prés, ſiehe Wieſen-Wäſſerung.

Abreuver un tonneau, ein Gefäß wäſſern, d. i. es voll Waſſer füllen, um zu erfahren, ob es kein Leck, oder keinen Ort habe, wo die Flüſſigkeiten, welche hineinge-

goſſen werden ſollen, wieder auslaufen können. In dem Lande Waadt oder Waat (Païs de Vaud), nennt man dieſes: Regorger.

Abreuvoir, heißt beym Vogelfange derjenige Ort an einem Bache oder Fluſſe, wo die Vögel zu trinken pflegen, und woſelbſt man ihnen bisweilen Netze ſtellt, oder Leimruthen hinlegt, um ſie zu fangen. Man bedeckt, in dieſer Abſicht, das Waſſer auf beyden Seiten eines ſolchen Ortes mit Binſen, Stoppeln und Graſe, damit die Vögel genöthigt werden, an dem zu ihrem Fange zubereiteten Orte zu trinken. Man wartet, bis deren eine Menge beyſammen iſt, und zieht alsdann das Netz über ſie zuſammen, indem der Vogelfänger, welcher ſich dabey verborgen halten muß, an einer kleinen Schnur die er in der Hand hält, zieht. Legt man Leimruthen hin, ſo ſetzen ſich die Vögel darauf, und ſind ſolchergeſtalt gefangen. Die beſte Zeit zu dergleichen Fange, iſt des Vormittags von zehn bis eilf, Nachmittags von zwey bis drey, und gegen Abend anderthalb Stunden vor Sonnenuntergang. Je wärmer es iſt, deſto beſſer gelingt der Fang.

Abreuvoir, oder Gouttiere, heißt bey Holzſchlägern und Gärtnern, die rinnenförmige Spalte, welche zuweilen außen an einem Baume erſcheint, und eine fehlerhafte Beſchaffenheit ſeiner Holzfaſern anzeigt. Es pflegt ſich gemeiniglich das Regenwaſſer hinein zu ziehen, und anzuſammeln, welches den Untergang des Baumes veranlaßt.

Abreuvoir, heißt auch die Tränke oder Schwemme für das Vieh; desgleichen ein Tränktrog. Siehe Tränke.

Abri, heißt ein Ort, wo man vor Sonne, Wind und rauher Witterung ſicher iſt; ein Schirm; ein Schauer; eine Bedeckung. Ein ſolcher Ort iſt in einem Garten ganz nothwendig, um zu Anfange des Herbſtes einige Arten Salate, zu Ende des Sommers Krautköpfe oder Kopfkohl, im May Artiſchocken, u. d. gl. dahin zu verpflanzen.

Wenn

Wenn man ein Land oder Feld vor Sturmwinden in Sicherheit ſetzen will, (welches man im Franzöſiſchen Abrier oder Abriter nennt) ſo ſetzt man Bäume, oder zieht Hecken, lebendige Zäune und Mauern da herum.

Der Schutz einer Mauer, iſt beſonders für hochſtämmige Birnbäume, welche man auf wilde Quittenbäume gepropft hat, zuträglich. Ob ſchon dieſelben in einer feuchten und fetten Erde ſtehen, welche ihrer Trockne abhilft: ſo würden ſie doch öfters aufſpringen, oder ſich ſpalten, und gar nicht in die Höhe kommen, wenn ſie nicht dergleichen Schutz hätten.

Wenn ſich etwann in Wäldern eine vor Wind und Wetter geſicherte Grube findet, kann man ſich gemeiniglich ſichere Rechnung machen, daſelbſt Schnepfen zu fangen. Siehe auch Abrier und Abrité.

Abrichten, Fr. Affaiter und Affaitage, iſt ein Kunſtwort in der Falknerey, und wird von Raubvögeln geſagt, welche man fliegen, und auf die Hand oder zur Lockſpeiſe zurück zu kommen lehrt. Man richtet den Vogel ab, indem man ihn gemeiniglich auf der Hand trägt, ihn zum öftern aufdeckt, damit er allerhand Gegenſtände zu ſehen bekomme, und ihm allerley Careſſen anthut. Die Wirkungen einer ſolchen Abrichtung ſind außerordentlich. Sie verurſacht, daß der von Natur ſchüchterne, eigenſinnige und ſeine Freyheit ſehr liebende Vogel, dennoch auf den erſten Zurückruf des Falkeniers, die Freyheit und Luft, worin er fliegt, verläßt, und ſich gutwillig zum Sklaven ergiebt.

Abrichten einen Hund, Fr. Dreſſer, ſ. Hund dreſſiren.

Abrichten ein Pferd, *ein Pferd zureiten*, Fr. Aſſouplir, heißt auf der Reitſchule ein Pferd zuſammen bringen, das iſt: es geſchmeidig dreſſiren, es biegſam machen, oder es im Traben und Galoppiren ſo bearbeiten, daß der Hals, die Schultern, die Seiten, und alle übrige Theile ſeines Körpers, eine gewiſſe Biegſamkeit und

und Gelenkigkeit bekommen. Der am Sattelknopfe kurz angebundene Zügel des innern Theiles des Kappzaumes, dient ungemein zum Biegſam-machen der Schultern des Pferdes. Man kömmt dabey mit dem Zügel des äußern Theiles zu Hülfe. Geſchmeidig und leicht machen, iſt der Grund der Reitſchule. Hat ein Pferd einen ſteifen Hals und ſteiſe Schultern, und keine Bewegung am Schenkel, ſo muß man es vermittelſt eines Kappzaumes á la Neucaſtle geſchmeidig zu machen verſuchen, und es dergeſtalt traben und galoppiren laſſen, daß man es zum öftern vom Trabe auf den Gallop ſetze. Siehe dieſe Artikel.

Abrichtung, Fr. Affaire, ein Kunſtwort in der Falknerey. Man ſagt von einem zum Fluge wohl gewöhnten und abgerichteten Vogel: c'eſt un oiſeau de bonne affaire, *es iſt ein Vogel von guter Abrichtung.*

Abricoſen-Baum ſiehe Armeniaca.

Abricoſen-Pflaume, Fr. Prune d'Abricot; ſiehe unter Pflaum-Baum.

Abricot verd, Abricotée, eine Art Pflaume; ſiehe eb. daſ.

Abrier, hieß ehemals einen ſchützen, beſchirmen. Einige Gärtner bedienen ſich dieſes Wortes noch, um diejenige Handlung dadurch auszudrücken, da man eine Blume, ein Beet, u. d. gl. ſo ſetzt oder anlegt, daß es vor Wind und Wetter ſicher iſt.

Abriß, *Muſter, Abzeichnung*, Lat. Ichnographia, Delineatio, Fr. Deſſein, Projet, ein *Entwurf*, iſt ein Ausdruck, welcher ſowohl in der Baukunſt, als auch abſonderlich bey den Mahlern, gebräuchlich iſt. Ueberhaupt heißt es eine Abbildung einer Sache auf einer Fläche, oder einem ebenen Grunde, als: Papier, Pergament, Leinwand, u. ſ. w. es mag ſolche entweder ſchon wirklich vorhanden, oder nur noch erſt in Gedanken entworfen ſeyn und ausgeführt werden ſollen. Er hat auch, nach Beſchaffenheit der Künſtler und Handwerker, die ſich deſſelben bedienen, noch verſchiedene andere Namen,

Namen, und wird bald ſchlechtweg ein Riß, bald ein Entwurf, ein Modell, ein Muſter, eine Patrone, u. ſ. w. genannt, wovon beſondere Artikel handeln.

Sonſt iſt auch der Abriß eine Vorſtellung des Grundriſſes oder der Perſpectiv auf Papier von demjenigen, was man entworfen hat. Eben dieſes nennt man im Lateiniſchen und Griechiſchen Diagramma. Abriß nach dem Zuge, iſt dasjenige, welches mit allerhand Farbematerie oder mit Tinte ohne Schatten gezogen iſt. Im Lateiniſchen nennt man es Delineatio, oder die Beſchreibung mit bloßen Linien oder Zügen, welche ſich nicht erheben, und keinen Schatten machen; allein der blaſſe Abriß iſt derjenige, wo die Schatten mit Rußſchwarz zum Tuſchen oder chineſiſcher Tinte gezeichnet werden, und welches mit der Sorgfalt und Pracht, die es erfordert, geendigt und zu Stande gebracht wird.

Einen Abriß, ohne denſelben zu durchſtechen oder ihn mit Kohlenſtaube durch Papier abzuzeichnen, macht man auf folgende Art: man reibt die umgewandte Seite des Abriſſes mit Röthel, oder Kreide, nach der Farbe, welche man ſeiner Copie geben will. Unter den Abriß legt man ein Stück Papier oder Pergament, ſo groß wie der Abriß oder die Figur, die man machen will; darüber zieht man hernach alle Züge dieſer Figur mit einer ſilbernen Spitze, oder dem Ende des Griffels des Pinſels (Pinſelſtiel), welcher ſpitzig und ſehr gelinde iſt. Wenn das Papier an irgend einem Orte ſtark wäre, muß man, nebſt der Farbe, etwas Galle von Ochſen oder Karpfen dazu nehmen. Um das Original nicht zu verderben, kann man zwiſchen demſelben und der zu machenden Copie, ein Stück fein Papier, ſo mit einer Schlange bezeichnet iſt (Schlangenpapier) legen, und deſſen verkehrte Seite auf die vorbeſchriebene Art reiben. Siehe auch den Art. Calquer.

Der Abriß, Aufriß, Aufzug, oder die Abzeichnung eines Gebäudes, Fr. Profil, Sciagraphie, Section perpen-

perpendiculaire, iſt der Grundriß eines Gebäudes, welcher nach ſeiner Länge oder Breite genommen iſt, um daraus das Innere und die Dicke der Mauern, der Gewölbe, der Böden, des Daches, u. ſ. f. zu ſehen.

Der Abriß, die Abzeichnung Abſteckung oder Abſtechung der Ländereyen, Fr. Profil des terres, iſt das Abſtechen eines Umfanges von Erdreich in die Länge, wie es ſich von Natur befindet, und wodurch man deſſen Abſchnitte mit der Richtſchnur, und die Orte, ſo mit derſelben abgemeſſen, und durch richtige Linien bemerkt werden, oder das Verhältniß der Oberfläche dieſes Stückes von Erdreich mit einem Horizontalgrunde, den man errichtet, zu erkennen giebt; welches geſchieht, wenn man ein Stück Erdreich mit der Richtſchnur oder einen ordentlichen Abhang (Pente) abtheilet, wenn man einen Garten anlegen, Alleen und Gänge von Bäumen pflanzen, Straßen in einem Walde machen will, u. ſ. f. Gemeiniglich macht man dieſe Arten von Abzeichnungen oder Abriſſen nach einerley Maßſtabe, für den Grund, und gerade nach der Bleywage. Manchmal macht man auch dieſen Grund nach einem kleinern oder verjüngten Maßſtabe, wie die nach der Bleywage eingerichteten Orte der Stationen, um den Entwurf einer Abzeichnung von allzu großer Länge zu verkürzen. Allein, dieſe letztere Art iſt beſchwerlich, weil man nach dieſem Entwurfe die abhängigen Seiten, die Fälle, und andere Mittel, welche zur Gleichmachung des Erdreichs gebraucht worden, nicht ziehen kann.

*Einen Abriß leſen oder nennen, heißt bey den Arbeitern, des großen und kleinen Weberſchiffes, dem Arbeiter, der die Werfte beſorgt, nach einander vorſagen, was für Fäden der ausgeſpannten Reihe, in was für Anzahl, und welche nicht ſollen gehoben werden. Die Arbeiter des großen Schiffes, welche die ſeidenen Zeuge und Gold- und Silberſtücke machen, ſagen leſen; die aber mit dem kleinen Schiffe arbeiten, als: die Bortenwirker, ſprechen nennen.

Abrité, heißt bey den Gärtnern, was ſo geſetzt oder angelegt iſt, daß es vor Wind und Wetter ſicher iſt. Sie ſagen: Les fruits gelent ſouvent, lorſqu'ils ne ſont pas bien abrités, die Früchte erfrieren öfters, wenn ſie nicht vor Wind und Wetter recht geſichert ſind.

Abronté, ſiehe Rabougri.

Abrotanum, *Abrotonum*, *Abſinthiomenon*, *Abutonon*: Fr. Abrotone, Abrotonon, Brotonne, Auronne, Auroene; D. Stabwurz, Aberraute, Abraute, Alpraute, Affruſch, Campherkraut, Eberraute, Everraute, Ebreiß, Ebenreiß, Eberich, Ebriſch, Garthagen, Garthegen, Garthan, Garthaw, Gartheil, Gartenwurz, Ganſerkraut, Gampferkraut, Gertel, Gertelkraut, Gertwurz, Girtwurz, Hof-Raute, Kuttelkraut, Schoßwurz. Der Ritter von Linné hat die Stabwurzarten unter das Geſchlecht der Artemiſien gebracht. Es haben dieſelben viel Aehnlichkeit mit dem Wermuth (Abſinthium), welches dieſer berühmte Kräuterkundige ebenfalls zu derſelben Claſſe rechnet. Ungeachtet es nicht zu läugnen iſt, daß die Stabwurzarten ſich durch den Zuſammenhang des ganzen Baues, und ihr Anſehen, leichter als durch irgend ein Kennzeichen, welches man angeben kann, unterſcheiden laſſen: ſo haben doch die alten Botaniſten ein abſonderliches Geſchlecht daraus gemacht, und ich werde hier, unter dieſer Benennung, davon handeln.

Die Stabwurzarten ſtellen dicke Sträuche dar, welche an zwey bis drey Fuß hoch werden, beſtändig grün ſind, und vom Herrn Dühamel den Staudengewächſen beygerechnet werden, weil ſie ihre Stängel den Winter über behalten. Ihre Blätter ſind ſchmal, und ungemein häufig; an vielen Gattungen ſind dieſelben in etwas breitere Flügel, als bey dem Fenchel, tief zerſchnitten; die meiſten haben einen ſtarken und aromatiſchen Geruch, und einen auffallenden Geſchmack, mit wenig Schärfe und einer, nach Beſchaffenheit der Jahreszeit,

des Klima und Bodens, mehr oder weniger merklichen Bitterkeit. Die Wurzeln dieſer Pflanzen ſind gemeiniglich holzig, und etwas faſerig. Sie treiben rebenholzartige, harte, ſpröde, mit einem weißen Marke angefüllte, mit langen ausgehöhlten Streifen gezierte, und äſtige Stängel. Die Blätter ſtehen daran auf großen Stielchen. Die Blumen kommen, längs den Zweigen häufig hervor.

Verſchiedene Schriftſteller haben die Stabwurz, in das Männchen und Weibchen (Abrotanum mas und femina) unterſchieden. Der Ausdruck: Männchen, ſchickt ſich nicht recht hieher, weil alle Stabwurzarten Zwitter ſind, wie ich ſogleich zeigen werde. Die ebenfalls uneigentlich ſogenannten Stabwurzweibchen ſind Santolinen. Siehe Santolina, welche man auch Garderobe, petit Cyprés, Kuttelkraut, Garten-Cypreſſe, Cypreſſen-Kraut, nennet.

Ich ſpreche demnach hier bloß von den ſogenannten männlichen Stabwurzarten. Ihre Blumen ſind von derjenigen Gattung, die aus verſchiedenen Blümchen beſtehen, welche in einen gemeinſchaftlichen Kelch eingeſchloſſen ſind. Die Blümchen (Floſculi) ſind zahlreich und ſehr kurz. Die mittelſten, oder welche die Scheibe bilden, ſind Zwitter, röhrig, und am Rande in fünf Theile zerſchnitten. Man ſieht daſelbſt fünf kleine Staubfäden. Die Blümchen außen herum am Rande, ſind nackt, und weiblich. In der Mitte eines jeden dieſer Blümchen beyder Arten, befindet ſich ein Griffel (Stämpel, Piſtillum), mit einer wie eine Gabel getheilten Staubröhre (Stylus), welche bey den weiblichen Blümchen länger iſt, als bey den Zwittern. Unten an der Staubröhre befindet ſich der Eyerſtock, woraus ein nackter, dünner, länglicher und gelblicher Same wird.

Die Hauptgattungen der Stabwurz ſind folgende:

Die große Stabwurz mit ſchmalen Blättern, oder das von unſern Gärtnern ſogenannte Citronen-Kraut (Citronelle).

Das

Das groſse Citronenkraut, oder die ſehr groſse Stabwurz mit ſchmalen Blättern, ſo aus Italien kömmt.

Die Stabwurz mit ſchmalen weißlichen Blättern, welche in den Gegenden von Grenoble ziemlich gemein iſt.

Die kriechende Alpen-Stabwurz, welche ſehr ſchöne goldfarbige Blumen trägt.

Die ſpaniſche Stabwurz, mit ſilberfarbigen und dem pontiſchen Wermuth ähnlichen Blatte. Die Cultur aber verändert ihre weiße Farbe.

Die Stabwurz, deren Blatt ungeſpalten, breiter als bey vorerwähnten Gattungen, grün, dunkel und gleiſſend iſt, und dem Leinblatte gleicht, und einen ſcharfen Geſchmack und angenehmen Geruch hat, iſt der ſogenannte Dragun, Dragon, Dragonkel, Dragonelle, Dracon-Kraut, Zittwer-Kraut, Traben, Bertram, Schlangen-Kraut, Kaiſerſalat, Fr. Eſtragon den man als ein Beykraut zum Salat gebrauchet. Dieſe Pflanze wird ungefähr zwey Fuß hoch, und treibt verſchiedne Aeſte, worauf ſich, nach einer kaum zu erkennenden Blühte ein ungemein kleines Samenkorn erzeugt. Dieſe Art Stabwurz unterſcheidet ſich insbeſondere von den andern darin, daß ſie ihre Stängel alle Jahre verliert; ihre Wurzeln aber dauern mehrere Jahre nach einander. Dieſes iſt die Artemiſia Dracunculus foliis lanceolatis glabris integerrimis *Linn.*, oder Abrotanum lini folio acriori & odorato *Tournef.* oder Dracunculus hortenſis *Bauh.* oder Dracunculus eſculentus ſive Tarchon *Officin.* oder Draco herba *Dodon.* Dracuncellus, Dracunculus, Draco herba acetaria, Drachon, Draco hortenſis, Tragum vulgare, Dracunculus eſculentus, Dracunculus acetarius. Unter den auf dem Felde wachſenden Gattungen, finden ſich einige, welche wie Eberwurz (Carlina) riechen.

Die meiſten Stabwurzarten laſſen ſich leicht ablegen, und ein Zweig, welcher nach der Erde zu ſchießt, ſchlägt gar bald Wurzeln aus; daher pflegt man ſie faſt

gar nicht mehr aus Samen zu erziehen. Man pflanzt dieſe Ableger, zu Ende des März oder Anfange des Aprils, in ein leichtes Erdreich; bey trockner Witterung begießt man ſie wöchentlich zwey bis dreymal, ſo lang bis ſie Wurzel gefaßt haben; wozu ſie weit eher gelangen, wenn man ſich die Mühe giebt, und ſie gegen Mittag, wenn die Sonne heiß ſcheint, bedeckt.

Will man davon ſäen, ſo muß dieſes ſogleich geſchehen, ſobald das Samenkorn reif iſt, weil es ſehr bald vertrocknet.

Die Stabwurz, welche nach Eberwurz riecht, widerſteht der Kälte ſehr; ſie hält, in einem trocknen und wenig bearbeiteten Boden, viele Jahre aus; in gutem Erdreiche hingegen dauert ſie nicht ſo lang.

Die Alpenſtabwurz, die ſpaniſche Stabwurz, und die mit dem Kamillenblatte, laſſen ſich ſowohl durch Ableger, als auch aus Samen, aufbringen. Im letztern Falle ſäet man ſie, zu Anfange des Frühjahrs, in ein warmes und trocknes Erdreich. Wenn der Same aufgegangen iſt, muß man kein Unkraut daneben leiden. Wenn die jungen Pflanzen ungefähr vier Zoll hoch geworden ſind, kann man ſie in Töpfe verſlanzen, und ſolchergeſtalt mit Bequemlichkeit, den Winter über im Gewächshauſe erhalten. Andere können anderswo in das freye Land geſetzt werden, woſelbſt man ſie ſo lang begießt, bis ſie ſich angewurzelt haben; nachher iſt weiter nichts nöthig, als daß man nur das in ihrer Nachbarſchaft hervortreibende Unkraut ausgäte. Die Pflanzen haben vom Froſte nichts zu befürchten, als ſo lang ſie noch zart ſind; haben ſie aber eine Stärke erreicht, ſo thut ihnen der gemeine Froſt keinen Schaden mehr, vornämlich, wenn man ſie in einem trocknen und magern Erdreiche ſtehen hat.

Die beyden erſten Gattungen werden eben ſo wie die andern Pflanzen in Küchengärten gepflegt.

Der Dragun vermehrt ſich theils aus Samen, theils durch Wurzel faſſende Stöcke, theils durch Ableger.

Gemeiniglich aber pflegt man im Frühjahre etliche alte Büſche auszureißen, in mehrere Theile abzuſondern, und einen Fuß weit von einander auf gehörig zubereitete Beete zu verpflanzen. Dieſes Pflanzen geſchieht, ſobald die Spitzen aus der Erde hervorbrechen; wollte man länger warten, würden die Pflanzen ſchwerer Wurzel faſſen.

Wenn die Pflanze groß iſt, werden die Blätter hart, und man nimmt alsdann nur die von jungen Trieben. Man kann aber das Blatt beſtändig dadurch zart und weich erhalten, wenn man alle vierzehn Tage eine gewiſſe Quantität davon am Stocke abſchneidet, welcher nicht eher, als zur Zeit des Froſtes, wieder auszuſchlagen aufhört.

Man muß den Dragun, wenn es nöthig iſt, behacken, und vom Unkraute ſäubern, und bey heißem Wetter fleißig begießen. Nachher ſchneidet man ihn, nach Allerheiligen der Erde gleich ab, und bedeckt ihn mit einem Zoll hoch Miſterde. Bey dem Abſchneiden muß man ſich ſorgfältig in Acht nehmen, daß man die Wurzel nicht mit heraus reiße, weil dieſelbe nicht ſehr feſt ſitzt. Um denſelben den Winter hindurch zu erhalten, hat man ſonſt weiter nichts zu beobachten nöthig. Bloß ſeine jungen Triebe pflegen beym Eintritte des Frühlings leicht zu erfrieren; man bedeckt ſie daher, wenn man Froſt vermuthet, mit Matten oder trockenem Stroh.

Man thut wohl, wenn man das Pflanzen alle drey Jahre erneuert.

Will man Dragun im Winter haben, ſo verpflanzt man um Allerheiligen etliche Stöcke auf ein Beet, und pfleget dieſelben eben ſo, wie andere, um dieſelbe Zeit in ein Miſtbeet gebrachten, Gewächſe. Der Dragun läßt ſich auf ein und eben daſſelbe Beet mit allen denjenigen Pflanzen, welche ſich mit ſechs Zoll Miſterde begnügen, zuſammen bringen.

Man kann die Stabwurzarten, weil ſie ihre Blätter nicht verlieren, füglich in den Winterluſtgebüſchen anbringen.

Einige Gattungen tragen ſehr artige Blumen, welche man insgemein Goldknöpfe (Boutons d'or) nennet.

In der Medicin bedient man ſich gemeiniglich nur der beyden erſtern Gattungen. Die Alten machten aus dieſer Pflanze mehr, als die Neuern.

Eine Portion Dragun, ſo viel man mit zwey Fingern faſſen kann, wie Thee, mit einem halben Maße Waſſer infundirt, iſt ſehr gut für Schwäche des Magens, Unverdaulichkeit und Uebelkeiten. Ich habe bereits erwähnt, daß man den Salat mit den Blättern davon zu verſetzen pflege. Man nimmt dieſelben auch, recht klein gehackt unter Eyerkuchen. In Eſſig eingelegte Pfeffergurken bekommen davon einen hohen Geſchmack. Magt legt auch die Dragunblätter in gemeinen Eſſig, und läßt ihn damit ziehen; dieſer nimmt den Geſchmack davon an, und wird nachher **Dragun-Eſſig** (Vinaigre d'eſtragon) genannt.

*In den ältern Zeiten hat man dafür gehalten, der Dragun werde aus dem Leinſamen, wenn ſolcher in rothen Eſſig geweicht, und in einen Garten, oder in eine geſpaltene Meerzwiebel, oder Rettig geſteckt, und ſo zuſammen in die Erde gelegt werde, erzeuget.

Verſchiedne Franzoſen hatten, nach dem Berichte des 93. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, in dem letztern Kriege die Gewohnheit, das friſche Fleiſch, welches nicht gleich verbraucht werden ſollte, bey heißen Tagen mit dieſem Salat- und Suppenkraute Dragun zu reiben, um dadurch die Schmeißfliegen von demſelben abzuhalten. Dieſes Mittel hatte allemal eine ſehr gute Wirkung, und dabey den Vortheil, daß das Fleiſch keinen üblen Geſchmack annahm. Der Verfaſſer dieſer Nachricht ward durch die Bemerkung, die er machte, daß kein einziges Blatt von dieſem Kraute, welches doch im Anfange des Früh-

Frühlings ſehr zart iſt, angefreſſen würde, ja, daß ſogar nur ſehr ſelten auf und bey demſelben ein anderes Inſect, außer Schnecken, welche ſich bey der Wurzel des Krautes aufhielten, anzutreffen wäre, im Frühjahre 1768, da es ſehr viel Erdflöhe gab, veranlaßt, mit den Dragun einen Verſuch gegen die Erdflöhe zu machen. Er brachte von dieſem Kraute ungefähr 4 Hände voll zuſammen, welches er fein zerhackte, in einen Topf that, mit ungefähr einem Stübchen weichen Waſſers begoß, mit ſtarkem Papiere zuband, und 24 Stunden an der Sonne ſtehen ließ. Mit dieſem Waſſer begoß er, wenn die Sonne den Thau abgetrocknet hatte, eine Ecke des Beetes, auf welchem Kohlpflanzen ſtanden, fuhr einige Tage damit fort, und goß auf das zerhackte Kraut noch viermal nach einander friſches Waſſer, welches letztere zwar beſtändig ſchwächer wurde, dennoch aber noch immer den Geruch des Krautes behielt. Nach dieſem Begießen zeigte ſich ein merklicher Unterſchied unter den mit dieſem Extracte begoſſenen und nicht begoſſenen Pflanzen. Jene ſtanden ſehr friſch, und ſehr wenige Blätter waren angefreſſen, da hingegen von dieſen nur noch der Stängel übrig war. Ein ähnlicher Verſuch ward im folgenden Jahre mit dieſem getrockneten Kraute im Großen gemacht. Es wurde ungefähr ein Himten voll auf einer Futterlade klein geſchnittener Dragun in ein Oxhoft gethan, daſſelbe mit weichem Waſſer, etwas über halb angefüllt, uud feſt zugedeckt. Nachdem dieſe Maſſe etwa zweymal 24 Stunden an der Sonne geſtanden, und einige mal umgerührt war, wurde ungefähr um 9 Uhr Morgens und um 2 Uhr Nachmittags eine Brauſe voll von dem Extracte über ein Beet Kohlpflanzen und ein Beet Mayrüben gegoſſen, wobey aber das zerſchnittene Kraut beſtändig im Faſſe zurück gelaſſen, und nach verbrauchtem erſtern Guße mit friſchem Waſſer wieder überſchüttet wurde. Mit dieſem Begießen wurde bis in den achten Tag fortgefahren, da

dieſe ganze Zeit über kein ſonderlicher Regen einfiel, welcher die Erdflöhe hätte zurückhalten können, und ſo viel ausgerichtet, daß man von den verſchiedenen Sorten Kohlpflanzen gar nichts abgefreſſen, an den Mayrüben aber nur ſehr wenige Blätter beſchädigt wurden. Ein nahe dabey liegendes Beet mit Kohlpflanzen wurde mit gemeinem Waſſer zu eben der Zeit und eben ſo oft begoſſen; es konnte aber dadurch kaum die Hälfte Pflanzen vor den Erdflöhen erhalten werden.

Abrotanum femina, ſiehe Santolina.

Abrouti (Bois) heißt ein Holz, welches ſchlecht gewachſen und übel geſtaltet geworden iſt, weil die Treib = oder Schoßreiſer von dem Vieh abgefreſſen worden ſind. Siehe Rabougri.

*Abrufen, heißt bey den Kramerhandwerkern, die an Markttagen ihre Stände neben einander oder einander gegen über haben, die Käufer von des andern Bude oder Stande wegrufen oder an ſich ziehen; welches nach einer guten Polizey und in einigen Marktordnungen, auch wohl in den Innungsartikeln ſelbſt, ausdrücklich unterſagt iſt.

*Abrufen, bey den Jägern, ſiehe Ablocken.

*Abrufen, hört man auch in den Städten, und nunmehr an einigen Orten auf dem Lande, zur Nachtzeit die ordentlich angenommenen Wächter, welche gewiſſe, ihnen vorgeſchriebene, Gaſſen, Plätze und Orte begehen, und darauf Acht haben müſſen, daß durch Feuer, Dieberey und dergleichen ſchädliches Weſen daſelbſt kein Unglück entſtehen, ſondern die Einwohner ſicher und ruhig ſeyn mögen; da ſie dann alle Stunden durch ein Horn oder Rädſche, (Ratſche, Knarre) einen Laut von ſich geben, und dabey abrufen, wie viel die Uhr geſchlagen, um damit ihre Wachſamkeit anzuzeigen. Dieſes Abrufen geſchieht Abends von 9 oder 10 Uhr, bis Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurz iſt. Siehe Nacht-Wächter.

Abrumpeln, Ausſpalzen, ſiehe unter Spelz.

Abrus precatorius Linn. ſiehe Condurin, und Gift-Bohne.

Abſäugeln, Abſäugen, Abſeugeln der Bäume; ſiehe Ablactiren.

*Abſatteln, heißt, wenn man den Sattel von einem Reit- oder Zugpferde abnimmt. Dieſes ſoll, wenn ein Pferd erhitzt und ſchwitzend in den Stall kömmt, nicht ſogleich, ſondern, wenn es vorher etwas herum geführt worden, auch genugſam abgekühlt iſt, geſchehen, hernach aber das Pferd von dem Knechte ſauber abgewiſcht, abgerieben und abgetrocknet, und mit einer warmen Frießdecke belegt werden. Siehe Abgeſchirren.

*Abſatz, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, iſt der hintere Theil an denſelben, wodurch die Ferſe des Fuſſes von dem Erdboden um etwas erhöht wird. Dieſe Abſätze der Schuſter werden theils von Leder, ſo auf einander gepappt, und von Rechtswegen Pfundleder seyn ſoll, gemacht. Wenn nun dieſer nicht gar zu hoch gemacht wird, ſo läßt es ſich auf ſolchen ſehr bequem und gewiß gehen. Es geht aber viel Betrug dabey vor, wenn ſie ſonderlich in der Mitte kleine Stückchen und ſchlechtes Leder nehmen; theils werden ſie von hartem Holze gemacht; z. B. Birken, Eichen, Erlen, und von Büchenholz. Mit den Abſätzen von Holze nähren ſich manche Schuſter, welche deswegen Abſätzſchneider heiſſen. Der Bauer beſchlägt ſie übrigens, der Dauer wegen, mit Zwecken. Die hölzernen Abſätze, wenn ſie nicht allzu ſpitzig unten zugehen, ſondern da ziemlich breit ſind, an den gemeinen Weibspantoffeln, werden Stamm-Hölzer genennt. Endlich hat man auch eiſerne Abſäße an den polniſchen oder Huſarenſtiefeln. Bey andern Handwerkern bedeutet Abſetzen etwas anders. Siehe dieſen Artikel.

In der Baukunſt wird Abſatz derjenige Ort genannt, wo das Gebäude nicht in einem gerade fortgeht, ſondern um

um einen oder mehr Stuffen anſteigt und erhaben iſt; dergleichen Abſätze brauchen die Maurer, wenn ſie die untere Dicke der Mauern oben auf einmal einziehen, und die Mauer dünner machen. Man pflegt ſolche Abſätze, ſo viel möglich, zu verbergen, denn ſie ſind eben nicht allzu zierlich an einem Gebäude. An Kirchenthürmen pflegt man aus dem Viereck Abſätze abzuſtechen, um den Thürmen eine mehr eckige Geſtalt zu geben, welche Abſätze aber mit Kupferblech alſo zu belegen ſind, daß ſie die Geſtalt kleiner wohl abſchießender Dächer erhalten; würde dieſes nicht beobachtet, ſo ſteht das Regenwaſſer auf dem Stein, höhlet mit der Zeit den Stein aus, und macht ihn anbrüchig.

Im Gartenwerke nennt man Abſatz oder Rabat, Lat. Pulvinus den ordentlich geraden Boden, wo er an den Wänden und Gängen, durch einen Vorzug von Buchsbaum, oder anderer Einfaſſung, ungefähr einer Elle breit, abgeſchnitten, und Blumen oder allerley Staudengewächſe da hinein geſetzt worden.

Abſatz-Zweck, ſiehe Zweck.

Abſceß, Lat. Abſceſſus, Fr. Abcès, Eitergeſchwulſt oder Geſchwür bey Schafen, Hühnern, Pferden, Raubvögeln. Siehe **Eiterbeule. Geſchwür.**

Abſchälen der Bäume, Fr. Ecorcher le bois; ſiehe Schälen der Bäume.

Abſchälung, Abſtreifung der Haut, Lat. Excoriatio, Fr. Ecorchure, das Abgehen des äußern oder Oberhäutchens, welches durch eine gewiſſe äußere Urſache, als: ein ſtarkes Reiben, das Feuer, ſcharfe Dinge ꝛc. veranlaßt wird. Siehe **Durchliegen der Kranken.**

Abſchärfen, ſiehe unter Ablöſen.

*__Abſchäumen__, oder Abſkäumen, iſt eine Beſchäftigung der Köche und Köchinnen, wenn ſie den Gäſcht und das Unreine, ſo ſich von dem am Feuer ſiedenden Fleiſche losreißt und aufſteigt, vermittelſt eines mit Löchern durchſchlagenen, oder ſogenannten Schaumlöffels ab-

ſchöpfen, damit die ausgekochte Brühe von allem zähen Schaum gereinigt werde.

*Abſchäumung, Abläuterung, Lat. Clarificatio, heißt die Abſonderung des unreinen Schaums von den fließenden Dingen, ſonderlich im Kochen, Färben, Seifenſieden, u. d. gl. vornämlich aber in chymiſcher Arbeit, ja auch bey dem Schmelzen der Metalle. Es geſchieht auf vielerley Art, entweder an und vor ſich, indem man die Hefen eines Dinges ſinken und ſich niederſenken läßt, als wie bey dem Roſen- und Limonienſafte ꝛc. oder es geſchieht im Kochen an der Sonne und Feuer, wie bey dem ſüß- und ſauern Apfelſafte; oder man thut im Kochen entweder das Weiße vom Ey, oder Waſſer, dazu, wenn z. B. Zucker oder Honig clarificirt oder abgeſchäumt wird, oder es wird Eſſig dazu gethan; und zuweilen clarificirt man auch durch wiederholtes Durchſeihen; oder man nimmt, vermittelſt eines Schaumlöffels oder Schippe, den aufſteigenden Unflath hinweg.

*Abſcheiden, bey den Jägern, Hirſche und Thiere in einem Jagen aus einander ſcheiden. Wie dieſes geſchehe, ſiehe unter dem Artikel Scheiden.

*Abſchied, Lat. Miſſio, Erlaſſung des aufgehabten Dienſtes; imgleichen das ſchriftliche Bekenntniß der ertheilten Erlaſſung, oder das Zeugniß, welches von der Herrſchaft einem Dienſtbothen ertheilt, und wegen ſeines treuen und redlichen Verhaltens in ſeinen Dienſten ihm ſchriftlich ausgeſtellt wird. Ohne ſolchen Abſchied ſoll, nach vielen Geſindeordnungen, das Geſinde nicht gemiethet werden. Siehe auch Erlaß-Schein, und Geſinde-Erlaſſungsſchein.

*Abſchießend, nennt man diejenige Farbe am Tuche, Zeuge, an einer Wand, und dergleichen, welche von keiner feſten Art iſt, ſondern in der Sonne verſchießt, oder ihr erſtes Anſehen verliert, und immer von Tage zu Tage ſich heller trägt. Dergleichen abſchießende Farben ſind; Violet, Roſa, ſchlecht Carmoiſin, und gemeine

meine rothe Farben, beſonders Lichtgrau, wenn daſſelbe nicht mit genugſamen bunten Fäden vermiſcht iſt; wie auch die ſogenannten Topffarben. Die Probe von ſolchen abſchießenden Farben kann gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läppchen wohl in Eſſig tauchet, rein ausdrückt, und an der Sonne oder Luft trocken werden läßt, da ſich dann dabey oft mehr Farbe in dem Eſſig, als im Tuche, nachher finden läßt.

Abſchießig, Abſchüßig, ſiehe Abſchuß.

Abſchirren, ſiehe Abgeſchirren.

Abſchlachten, ſiehe Schlachten.

***Abſchlagen**, wird von Verringerung des Preiſes einer gewiſſen Waare geſagt. Z. B. Der Zucker, das Getreide, das Leder, die Schuhe ſchlagen ab. Gleichwie hingegen das Steigen des Preiſes Aufſchlagen heißt.

Abſchlagen, Fr. Gauler, heißt auch gewiſſe Früchte, als: Eicheln, Nüſſe, Birnen, u. ſ. w. welche zur Herbſtzeit nicht von ſich ſelbſt von ihren Bäumen fallen, vermittelſt eines Steckens oder einer Stange (Fr. Gaule) herab bringen.

***Abſchlagen**, nennen die Köhler, wenn ſie an einem angezündeten Meiler die untern Plätze zumachen, und ſodann eine Querhand um und um niederſtechen. Wo es aber ſo ſtark im Feuer geht, da giebt man keine Stiche, ſondern macht es ganz feſt zu, damit der Meiler ſogleich niederkohle. Siehe Kohle.

***Abſchlagen**, wird auch von dem Hirſche und Rehbocke geſagt, wenn ſie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieſelben wieder verecket ſind, an gewiſſen Bäumen abſchlagen und reinigen. Siehe Schlagen.

Bey den Säuen heißt Abſchlagen ſo viel, als ſie gehen durch von den Hunden.

***Abſchlagen**, den Miſt, heißt, den auf das Feld zur Düngung geführten Miſt von dem Miſtwagen, vermittelſt des Miſthakens, auf das Stück, welches gedüngt werden ſoll, herab ziehen, und in ordentliche Haufen abladen.

*Abſchlagen, das Waſſer, heißt, wenn, um eines Mühl = oder andern Waſſerbaues willen, oder ſonſt andrer kräftiger Urſachen halber, einem Bache oder Flußwaſſer ſein ordentlicher Lauf nicht gelaſſen, ſondern daſſelbe, vermittelſt Aufziehung der Schutzbreter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchſtiches, einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Orte, wo man es, wegen eines vorhabenden Baues, oder aber andrer Urſachen halber, nicht gebraucht, keine Verhinderung verurſachen möge. Es muß ſolches Abſchlagen eines Baches oder Fluſſes eine Zeitlang vorher den nächſt gelegenen Ober = und Untermüllern, als auch deren Herrſchaften und Inhabern der wilden Fiſcherey, zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit ſich dieſelben, ſowohl wegen des Vorrathmahlens, als des Fiſchens, und ſonſt, darnach richten können. Bey dieſem Abſchlagen kann man durch obrigkeitlich hiezu beſtimmte Schauleute alle Müller, und die Inhaber der am Waſſer gelegenen Häuſer, dahin anhalten, daß ſie das Nöthige bauen ſollen, damit nicht andre, um eines einzigen willen, Schaden und Nachtheil durch öfteres Abſchlagen empfinden.

Abſchleifen, ſiehe Schärfen, und Schleifen.

*Abſchleiſſel, Schleifſpäne, Fr. Ferre de Moulard, ſind die Abgänge von Eiſen und Stahl, welche bey den Meſſerſchmieden und Scherenſchleifern unter währender Arbeit abſpringen. Es bedienen ſich derſelben einige Färber mit zum Schwarzfärben der wollenen Zeuge und Tücher, welchen dadurch aber großer Nachtheil geſchieht, indem ſie davon zerriſſen werden; daher ihnen ſolches an vielen Orten auch ernſtlich unterſagt iſt.

*Abſchleudern, heißt bey den Zeugwirkern, wenn die Spuhle ab = oder ausſpringt.

*Abſchließen der Handelsbücher, ſ. Handels-Bücher.

*Abſchneiden, iſt eine gemeine Verrichtung der Köche, da ſie allerley Federvieh, als: Tauben, Hühner, Aenten,

Gänſe

Gänſe ꝛc. mit ihrem Küchenmeſſer, oder ſonſt, tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird; z. B. den Tauben werden die Köpfe umgedreht und abgeriſſen; den Hühnern wird die Gurgel oder Kehle abgeſchnitten; den Aenten werden die Köpfe abgehackt; die Gänſe aber, nachdem man ihnen das Genick von den kleinen Federn entblößt, und ſolche ausgerauft hat, werden in daſſelbe tief hinein geſchnitten.

*Abſchneiden, wird auch von den Bäumen gebraucht, welches ein großer Nutzen iſt, immaßen am Stammorte, als dem beſten Nutzſtücke des Baumes, nicht ſo viel in die Späne gehauen wird, welches an einem dicken Baume auf drey viertel Ellen lang Schaden thut. So iſt auch der Nutzen des Baumabſchneidens hiezu ſehr dienlich, daß, wenn man einen Baum auf einen gewiſſen Fleck hinaus fällen will, er die daneben ſtehenden Bäume nicht beſchädige, oder viel Laßreiſer umſchlage. Alſo kerbt man den Baum, wo er hinfallen ſoll, etwas ein, und ſchneidet mit der Säge von der andern Seite hinein. Wenn nun die Säge hinein geſchnitten hat, treibt man die Keile hinter der Säge her. Ob die Keile gleich klein ſind, ſo fällt der Baum doch nicht über den Schnitt und die Keile, ſondern dahin, wo er eingekerbt worden.

*Abſchneiden, ſiehe Abblatten.

*Abſchneiden halten, heißt bey den Tuchmachern und Walkmüllern, zuſammen kommen, und ſich wegen der gewalkten Stücke mit einander berechnen. Denn, es werden die Tuche nicht einzeln, ſondern ganze Partienweiſe in die Walke geſchickt, worüber dann ſowohl die Walker, als Tuchmacher, gewiſſe Körbhölzer führen, auf welche die Zahl der Stücke aufgeſchnitten wird. Dieſes dauert etwa vom May an, bis zu Ausgang des Septembers, da ſie dann um Michaelis ihre beyderſeitige Kerbhölzer gegen einander halten, deswegen Richtigkeit treffen, und ſie ſo abſchneiden. Dieſes iſt dann der

Abſchneidungstermin, wobey ehemals den Tuchmachern ein Schmaus gegeben zu werden pflegte. Man hat aber auch an manchen Orten, anſtatt der Kerbhölzer, Zettel, welche hernach von jeden Meiſter bey dem Handwerke gegen ein gewiſſes ausgelöſt werden müſſen.

Abſchneiden ein abgeſäugtes Pfropfreis, Fr. Sevrer une branche greffée en approche; ſ. im Art. Pfropfen.

*Abſchnipperling, heißt bey den Tuchmachern der Abgang der Wolle. Siehe Beſchnippern.

*Abſchnitt, heißt derjenige Theil, den man bey einem Jagen abgebrochen hat. Siehe auch Abtritt.

*Abſchnittlein, heißen die Stückchen, welche von den Blechen im Zinnhauſe bey Blechfabriken abgeſchnitten werden, und wovon der Blechmeiſter den Centner mit einem Gulden bezahlen muß. Auch heißen Abſchnittlein eben dieſe Stücke bey den Klempnern die ſie in den Abgang oder das Gekrätz werfen, und hernach wieder an die Schmelzwerke verkaufen.

*Abſchnittlinge der Bäume. Die rechte Zeit dieſelbe zu machen, iſt gegen Anfang des März. Einige glauben zwar, und vielleicht nicht ohne Grund, es ſey für die immergrünenden Bäume beſſer im Herbſte. Hat man Zeit und Gelegenheit, ſo macht man, daß es einen Kropf oder ringförmige Geſchwulſt giebt; in dieſer Abſicht, wenn der Aſt klein iſt, darf man ihn nur mit einem Draht von Meſſing, oder einem gewichſten Faden unterbinden; iſt er aber dicker als ein Zoll, ſchneidet man einen Ring, eine Linie breit von der Rinde ab, und umſchlingt die Wunden einigemal mit Wachsfaden. Den Ort, wo der Kropf entſtehen ſoll, kann man mit Moos und feuchter Erde einbinden. Im Jahre darauf wird der Kropf ſich formiren, oder gar ſchon kleine Würzelchen geſchoſſen haben. In beyden Fällen ſchneidet man den Aſt unter dem Ringe ab, und pflanzt ihn an einen warmen oder ſchattigen Ort, der oft in Form eines Regens begoſſen, und mit kurzem Dunge bedeckt werden muß.

Für

Für die zarten fremden Bäume kann man ſogenannte Couches ſourdes anlegen, d. i. rechts und links des Beetes Gräben machen, mit Miſt ausfüllen und ſolchergeſtalt die Pflanzen erwärmen. Erlaubt es weder die Zeit noch Gelegenheit, einen Kropf hervorzubringen: ſo muß man wenigſtens die Aeſte ſo nahe an dem ä tern Aſte abſchneiden, daß der runzlige dicke Theil an dem Schnittlinge bleibt, weil dieſer Theil zum Wurzelſchieſſen geneigt iſt; hingegen läßt man ihn aus gleichem Grunde an dem Schnittling ſtehen, wo etwa Nebenäſtlein müſſen abgeſchnitten werden, ſo weit er in die Erde geht.

Abſchnüren des Bretbaums oder Bretklotzes, ſiehe unter Bret.

Abſchoß, ſiehe Abzugs-Geld.

***Abſchrauben**, heißt bey den Jägern, eine Schraube an einem Gewehr oder Eiſen losmachen, oder den Stein vom Hahne herunter nehmen, und einen friſchen Stein aufſchrauben. Ferner heißt Abſchrauben, oder Abſtehlen, wenn ein Fuchs in dem Treiben den Treibern und Hunden entgeht, und ſich gar aus dem Treiben hinweg begiebt. Dieſes nennt man: der **Fuchs hat ſich abgeſchraubt**.

***Abſchrecken**, heißt das Wildbret des Nachts durch Schreyen und Lärmen von den Feldern in das Gehölz jagen, damit es ſich nicht verſprenge, und aus dem Gehäge in fremde Reviere gehe. Dabey die Jäger Obſicht haben, daß das Wild nicht geſchoſſen, oder mit Prügeln oder ſcharfen Steinen geworfen werde, wodurch daſſelbe Schaden nehmen könnte. Oefters ſieht man mehr auf die Vielheit des Wildbrets, als auf den Nutzen der Unterthanen.

Abſchrecken, wird auch genennet, wenn ein in ein hohes Zeug oder in Lappen eingerichtetes Wildbret, ſich vor dem Zeug oder Lappen ſcheuet; ſagt man alsdann: **es hat ſich abgeſchreckt**.

Abſchreiben, in Wechſelſachen; ſiehe Contramandiren.

Abſchreiten, nennen die Jäger, wenn ſie durch Schritte nach der Länge der Tücher, die Entlegenheit der Orte und Stallungen abmeſſen, wenn ſie eben nicht ſo accurat die Längengröße zu wiſſen nöthig haben. Eben ſo heißt es auch bey den Feldmeſſern, eine Länge oder Linie durch Schritte, und alſo nur ungefähr, ausmeſſen, welches verſchiedentlich geſchehen kann, entweder durch einfache, oder durch doppelte, oder durch geometriſche Schritte, deren letzterer einer 4 Schuhe im Geraden hält. Wer in der Stille eine Länge oder Linie abſchreiten will, ohne die Schritte beſonders zu zählen, der kann ſolches durch ein gewiſſes Inſtrument, welches ein Schritt-Zähler (ſiehe dieſen Artikel) heißt, verrichten; vermittelſt deſſen kann er im Fortſchreiten, die Länge der Linie auf demſelben erſehen, welches die geometriſchen Schritte zählt, von 1 bis 10000 Schritt.

Abſchreyen, bey den Jägern; ſiehe Ablocken.

Abſchrift, ſiehe Copie.

* **Abſchröpfen**, Abſchrüpfen, Abſchrippen, Schräpfen, Schrappen, heißt die Spitzen eines und des andern Getreides, wenn ſolches im Frühlinge allzu ſtark oder allzu geil wächſt, oben mit der Sichel abſchneiden. Vornämlich heißt es, von dem Weizen, der zu fett wächſt, daß er ſich lagern könnte, die Blätter oben an den Spitzen, welche gelb werden, abſchneiden, ehe er geſchoßt hat. Man muß ſich dabey aber in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tief komme, weil man ſonſt die ſchon im Halme ſteckenden Aehren mit abſchneiden kann. Wer alſo ſicher hierin gehen will, der muß nur die breiten, fetten, oben ausgewachſenen Blätter abſchrüpfen, welche friſch zum Futter für die Kühe verbraucht werden, als welche viele, auch ſchöne und gelbe Butter davon geben. Man muß aber das Abgeſchrüpfte nicht hoch auf einander, noch auch lang auf einander, liegen

laſſen, indem es ſich bald erhitzt, und faul und ſtinkend auch zum Füttern unbrauchbar gemacht wird.

Wenn heiße dürre Frühlinge ſind, ſoll man den Weizen nicht ſchröpfen; denn ſofern ſolches geſchieht, thut die Hitze den Wurzeln nachmals ſehr wehe, daß er gar bleich und fahl, und öfters in den Kielen ſtecken bleibt, auch gar kurz von Aehren und Halmen wird; er pflegt auch ſodann den Brand gar leicht zu bekommen. Das Schröpfen des Korns muß ebenfalls vorſichtig geſchehen, weil die Aehren nicht ſo tief, als beym Weizen im Halme ſtecken, daher man ſolches Schröpfen allein auf denjenigen Plätzen, wo die Saat ſehr geil und tief ſteht, vorzunehmen hat. Die Wintergerſte hat das Schröpfen ſelten nöthig: hingegen pflegt man die Sommergerſte, wo ſie ſehr geiles Erdreich hat, mit gehöriger Vorſicht, gleich dem Weizen, zu ſchröpfen; auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber, mag es ohne Schaden nicht geſchehen.

*Abſchroten. Dieſes Wort brauchen einige Waſſerarchitecten, wenn ſie Quellen verſetzen, oder in fernerm Laufe, den ſie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, verhindern. Auch wird durch dieſes Wort diejenige Arbeit angezeigt, wenn man von einem großen Stücke Holz oder Steine, durch dazu geſchickte Werkzeuge, dergleichen Schrotſäge, Meißel und Schlägel ſind, ein kleineres abſondert.

Abſchrüpfen, ſiehe Abſchröpfen.

*Abſchüßig, ſiehe Abholzig.

*Abſchuß, wird von dem Waſſer geſagt, wenn es ſchnell über eine ſehr ſchiefliegende oder hängende Fläche hinunter in eine Tiefe fällt, z. B. von einem Dache auf den Erdboden, oder von einem Berge in das daran liegende Thal. So wird auch diejenige Fläche abſchüßig genennt, welche mit dem einem Ende viel tiefer liegt, als mit dem andern, ſo daß dasjenige, welches auf ſie gebracht wird, ob es gleich keine flüſſige Materie oder runder Kör-

per

per iſt, dennoch vor ſich und ohne Zuthuung einer andern Hülfe, darüber herab laufen oder herunter rutſchen muß.

Abſchweifen, ſiehe Abſieden.

*Abſehen, Fr. Mire, heißt die Fliege oder das Korn auf einem Rohre oder Flinte.

*Abſeide, iſt eigentlich diejenige Art Seide, welche der Haſpler von den Seidenbälglein mit der Ruthe abzieht, wenn er den reinen Faden ſucht, welchen eraign den Haſpel anlegen will; doch werden auch vielfält alle Arten der Floretſeide alſo genannt.

Abſeifen, ſiehe Abſieden.

Abſeigen, Abſeigern; ſiehe das Folgende.

*Abſeihen, Abſeigen, Abſeigern, Abſeyen, heißt, wenn man das über Aſche, wie bey den Seifenſiedern, oder über eine andre Materie, die ebenfalls locker, ſtaubig, und leicht durchdringlich iſt, als: Sand, gegoſſene Wäſſer gemächlich ablaufen läßt, ſo daß ſolches einige Zeit darüber geſtandene Waſſer immer klar und hell bleibe, und nicht durch Anſtoßen und Rütteln des Gefäßes etwa trüb gemacht werde.

So pflegt man auch die bey der geronnenen Milch oder dem Quark annoch ſich findende wäſſerige Materie, oder die ſogenannten Molken, davon abzuſeihen, indem man den Quark in einen ſpitzig zugeſchnittenen aufgehangenen leinwandenen Sack ſchüttet, und das wäſſerige Weſen ſich durchziehen, und in ein darunter geſetztes Gefäß abtröpfeln läßt.

*Abſeiten, oder **Flügel**, heißen die Nebengebäude, welche an ein Hauptgebäude anſtoßen, und von demſelben ſeitwärs ablaufen.

Abſenken, Fr. Affier. Dieſes Wort war ehemals unter den franzöſiſchen Landleuten gebräuchlich, und bedeutete ſo viel, als Bäume durch Nebenſproſſen, Schoßreiſer oder Ableger (Abſenker) zeugen. Allein heutiges Tages iſt dieſes Wort alt, und man braucht es nicht

mehr; denn jetzt ſagt man: Planter de bouture, planter des rejettons, Setzlinge pflanzen.

*Abſenken, Ablegen, Fr. Provigner, wird bey den Gärtnern diejenige Art und Weiſe genennt, nach der ſie gewiſſe Bäume und Gewächſe, z. B. Citronenbäume, Weinſtöcke, Nelken u. d. gl. zu vermehren und fortzupflanzen pflegen. Hiezu hat die Erfahrung den Weg gebahnt; denn durch dieſe hat der Herr geheime Rath Wolf gefunden, daß die Augen oder Knoſpen an den Bäumen und andern Gewächſen, eine Wurzel im Kleinen in ſich haben, welche ſodann nicht nur herauswachſen, in der Erde ausſchlagen, und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn ſie in der Erde ſolcherſtalt auslaufen können, ſondern auch dasjenige, was im kleinen in einem ſolchen Keime oder Auge enthalten iſt, heraustreiben und in das Große wachſend machen. Das Abſenken nun wird verrichtet, wenn der Zweig, das Reis, oder ſonſt ein Theil des Gewächſes, worin die Wurzel des Auges oder Knoſpen enthalten, und im Kleinen verborgen liegt, unter die Erde, oder wenigſtens an lockere Erde dergeſtalt gebracht wird, daß die in den Knoſpen und Augen verborgene Wurzel ſich darin entwickeln, auswachſen etwas Fuß faſſen, und ihre beſondere Nahrung aus der Erde ziehen könne, da es denn, nach Art der Pflanzen und Bäume, in kurzer Zeit kann abgeſchnitten werden. Es geht ſolches aber nur an dem Orte des Auges an, wo die Pflanzen noch weich und grün ſind, daß die Wurzel des Auges leicht durchbrechen kann. Z. B. Der Wein läßt ſich nicht abſenken, weil deſſen Rinde nicht allein ſehr dünn iſt, ſondern auch bald zerſpringt. Siehe Abſenkung. Denn, wo die Rinde oder Schale hart geworden, da geht auch das Abſenken nicht an; es wäre dann, daß man der Natur durch die Kunſt zu Hilfe käme, und ſelbſt eine Oeffnung machte, woſelbſt die Wurzel herauskommen müßte. Wiewohl Agricola, in ſeinem Verſuche der Univerſalvermehrung

rung aller Bäume, Stauden und Blumengewächſe, §. 160 fgg. einen Handgriff anweiſt, wodurch das Abſenken auch bey allen Arten der Bäume vorgenommen werden kann. Es hat auch Lignon eine beſondere Art des Abſenkens gelehrt, wovon und auch von andern Vorſchlägen **Feldeck**, im wohlerfahrnen böhmiſchen und öſterreichiſchen **Haushalter**, S. 547, nachzuſehen iſt. Siehe **Einlegen**.

*Abſenkung. Bey Weinbergen hat man zu beobachten, daß man allzeit junge Stöcke durch das Abſenken und Einlegen zuziehe. Das Abſenken iſt wohl zwar das gewiſſeſte; jedoch geſchieht hiedurch den alten Stöcken eben auch nicht viel gutes; es macht auch im Weinberge wegen des Abſenkens in der Arbeit einiges Hinderniß, und ſieht auch nicht ordentlich aus. Indeſſen iſt dieſes Abſenken gleichwohl auf dieſe Art recht nützlich. Wenn man ſieht, daß der alte Stock anfängt ſchlecht zu werden, ſo kann man gleich wieder einen dabey abſenken. Wenn nun der junge angewachſen iſt, ſo nimmt man den alten weg, und zieht alſo den jungen fort. Was aber das Einlegen betrifft, davon ſiehe dieſen Artikel.

*Abſetzen, heißt 1) bey Kaufleuten, Kramern, oder auf den Kauf in Vorrath arbeitenden Handwerkern ſo viel als Waare verkaufen, und ins Geld ſetzen oder gegen andere Waaren umtauſchen. 2) Bey den Schmieden, wenn ſie das Eiſen an die Kante oder Schärfe des Amboſſes halten, damit ſolches an dem Orte, wo es ſtark bleiben, oder den Abſatz haben ſoll, durch die darauf zu führenden Schläge nicht getroffen werde. 3) Die Tuchſcherer nennen abſetzen, wenn ſie die Haare mit einer großen Bürſte auf dem Schertiſche zuſtreichen. Die Tücher von Rähmen werden ausgeſchoren, ſodann abgeſetzt, nämlich über den Tiſch geſtrichen.

Bey den Jägern wird das Wort Abſetzen, in verſchiedenem Verſtande genommen. 1) Heißt abſetzen: wenn das angeſchlagene Gewehr von dem Backen wie-

der abgenommen wird. 2) Wenn aufgehört wird mit dem Blaſen auf dem Wald = oder Hiefhorn, heißt abgeſetzt. 3) Kurze Hiefe ſtoßen, ſagt man: die Hiefe abſetzen.

*Abſetzen der Kälber, Fr. Sévrer, heißt, wenn man ſie von der Kuh wegnimmt und abgewöhnt, nachdem ſie etwa vier bis fünf Wochen an derſelben geſogen haben. Die Landwirthe nennen ſolches auch abbinden, abnehmen, oder abſpänen; und ein ſolches weggenommenes und zum Aufziehen ausgeſuchtes Kalb, heißt ein Abſetz-Kalb, ſiehe Kalb.

Abſetz-Ferkel, ſiehe Ferkel.

Abſetz-Kalb, ſiehe Kalb.

Abſetz-Lamm, ſiehe Lamm.

Abſeugeln, ſiehe Ablactiren.

Abſeyen, ſiehe Abſeihen.

* Abſieden, Abſchweifen, Abſpühlen, Fr. Decurſer, oder Decreuſer les ſoyes, iſt die erſte Zurichtung der rohen Seide, da man ſie in kochendes Waſſer legt, damit man ſolche entweder von den Seidenbälglein deſto leichter herunter bringe, oder zum Färben zu recht mache. Bey dieſem letztern, welches die Färber auch abſeifen nennen, läßt man die Seide mit guter Seife abkochen, hernach aber in Fluß = oder Brunnenwaſſer wohl ausſpühlen, und hierauf in ein kaltes Alaunbad einweichen, wovon der ſchöne Glanz der Seide hauptſächlich herrührt.

Vom Abſieden bey den Färbern, ſ. öconomiſche Nachr. St. 109, S. 109—114.

Abſieden, ſiehe Sieden.

Abſinthe, (Vin d'Aluine oder d') Wermuthwein; ſiehe unter Abſinthium, und Wein.

Abſinthiomenon, ſiehe Abrotanum.

Abſinthium, Aloina, Myrrha Germanorum, Fr. Abſinthe, Abſynthe, und in gewiſſen Provinzen, Gros-Fort, D. Wermuth, Alſen, Els, Eltz, Fremete, Wildenkraut, Wiegenkraut, Wermet, Wermüde,

Wärmb-

Wärmbde, Weronmuth, Wurmtod, Grab-Kraut. Eine aromatiſche Pflanze, wovon es über dreyßigerley Gattungen giebt.

In der Medicin gebraucht man vornämlich zwey Gattungen, die große und die kleine.

Der große, (edle, pontiſche, wälſche, römiſche) Wermuth, L. Abſinthium majus, nobile, Ponticum, oder Romanum, Fr. grande Abſinthe, oder Abſinthe Pontique und Romaine, welcher auch bisweilen der breitblätterige Wermuth, Fr. Abſinthe á feuilles larges, Aluine blanche, und bisweilen ſchlechtweg Aluine, genannt wird, iſt der eigentlich ſogenannte, unter dieſem Namen in den Kramläden und unter dem gemeinen Manne bekannte Wermuth. Es iſt eine perennirende Pflanze, welche ungefähr zwey Fuß hoch wird. Ihre Stängel ſind weißlich, mit ausgehöhlten Streifen geziert, feſt, rund, fleiſchig, voll Mark, äſtig, und mit Knoten beſetzt. An jedem Gelenke begiebt ſich das äußere Häutchen, von dem Stängel, welchen es bedeckt, los, ſieht an dieſem Orte wie eine Scheide aus, und wird entweder zu einem Blattſtiele oder Zweige, welcher faſt dreyeckig, an der innern Fläche, wie eine Rinne tief ausgehöhlt, fleiſchig, und ohne Gelenk iſt. Das äußerſte Ende iſt mit verſchiedenen Reihen Blätter paarweiſe beſetzt, und endigt ſich mit einem einzigen Blatte. Jedes Blatt, es mag daſſelbe entweder an einem Zweige feſtſitzen, oder aus dem Stängel ſelbſt hervor kommen, beſteht allemal aus mehrern ganz deutlichen Flügeln (Lobi); ſo daß man ſagen kann, daß ſich wirklich nur ein einziges Blatt an dem Ende eines jedes Zweiges befinde. Die ganze Pflanze iſt bey ihrer erſten Entſtehung weiß. Der Geruch des Wermuths iſt ſtark, aromatiſch, und wenig angenehm. Der Geſchmack iſt ſcharf und überaus bitter. Der Untertheil des Stängels wird, wenn er alt geworden iſt, braun und holzig. Die Wurzeln dieſer Pflanze ſind holzig, von mittelmäſ-

ſiger Dicke, ſehr faſerig, und ſchmecken angenehm aromatiſch, ohne Bitterkeit. Oben aus den Zweigen kommen lange und dünne Aeſte hervor, worauf wechſelsweiſe kleine, ſchmale und unzerkerbte Blätter ruhen; und aus den Winkeln zwiſchen den Aeſten und Blattſtielen wachſen Schwänze oder ganz dünne Aeſtchen, welche, ihrer ganzen Länge nach, häufig mit kleinen, aus verſchiedenen Blümchen beſtehenden, wie runde Knöpfchen ausſehenden, gelben, und auf kurzen Stielchen ſtehenden Blumen beſetzt ſind, hervor. Von dieſen Blümchen ſind einige Zwitter, die andern weiblich, deren wie eine Röhre geſtaltetes Blumenblättchen, an ſeinem äußerſten Ende, in fünf ſpitzige und umgekehrte Theile, welche einen Stern darſtellen, zertheilt iſt. An den Zwitterblumen findet man fünf Staubfäden (Stamina) welche ſich in runde Gipfel endigen. Der Griffel (Piſtillum) iſt ein kleiner cylindiſcher Eyerſtock, worauf das Blumenblättchen ruht. Er hat eine an ihrem Ende zweyſpitzige Staubröhre (Stylus.) An den weiblichen Blumen iſt der Eyerſtock kleiner, und die Staubröhre länger. Die Eyerſtöcke werden zu kleinen länglichen, nackten, und mit einem Büſchel (Aigrette) beſetzten Samen. Wegen ihrer ungemeinen Leichtigkeit laſſen ſie ſich ſehr ſchwer vermittelſt der Schwinge reinigen. Sie ſind an ihrem dünnſten Theile etwas gekrümmt, und an dem andern Ende, welches dicker, runder und gelb iſt, und ein ſchwarzes Fleckchen hat, etwas offen. Der ſpitzige Theil ſieht mehrentheils ſchwarz aus.

Der **kleine Wermuth**, Lat. Abſinthium minus, Fr. petite Abſinthe, iſt, von dem bisher beſchriebenen, nur in Anſehung ſeiner mehr faſerigen Wurzel, ſeiner runden, niedrigern und äſtigern Stängel, und ſeiner kleinern Blumen, unterſchieden. Es iſt auch derſelbe von einer angenehmern Bitterkeit.

Es giebt in der Schweiz eine Art Wermuth, welche Einige **unächten Wermuth** (Abſinthe bâtarde), und

Andere

Andere Genepi, oder Herbe blanche, nennen. Es iſt derſelbe nicht ſo bitter, wie die andern Arten. Dieſe Pflanze iſt ganz weiß. In Catalonien wächſt eine Art kleiner Wermuth, mit einer länglichen und ganz kleinen Blüthe; man nennt ſie im Lateiniſchen Seriphium. Es iſt ihr ſpaniſcher Wurmſame, und hat einen Würzgeruch. Sein Blatt iſt überaus fein und ſehr weiß.

An den Ufern des Meeres in Xaintonge findet ſich eine Art Wermuth, welche Abſinthium Santonicum Gallicum heißt.

In der Medicin rühmt man von dem Samen und den Blättern Wunderkräfte in verſchiedenen Krankheiten, und vornämlich zur Vertreibung der Würmer bey Kindern, in welcher Abſicht man den Wermuthſaft mit Ochſengalle, Aloe und Ruß zu vermiſchen, und daraus einen breyförmigen Umſchlag (Cataplasma) zu machen, und ihnen auf den Nabel zu legen pflegt.

Man thut beym Bierbrauen Wermuth unter das Bier, um demſelben eine gewürzhafte Bitterkeit zu ertheilen, deſſen ſchleimige Klebrigkeit zu verbeſſern, und damit es ſich länger halte. Einige bedienen ſich des Wermuthſalzes, um ein Bier, welches umgeſchlagen, oder ſchal und abſchmeckend geworden iſt, wieder zu recht zu bringen. Auch bedient man ſich deſſelben zur Verbergung eines gewiſſen üblen Geſchmackes, welchen etwa der Wein bekommen hat.

Wenn man **Wermuthwein** machen will, infundirt man die Blätter und äußerſten Spitzen mit ſüßem Wein, und hebt ihn zum Gebrauch auf. Nach Herrn **de Combes** Rathe ſoll man die äußerſten Spitzen, wenn ſie trocken ſind, dazu nehmen, indem die friſchen nach Kraut und Erde ſchmecken. Ein einziges Pfund Wermuthblätter macht vierzig Maß (Pinte) Moſt kräftig. Andere thun eine Handvoll Blätter in ein Nößel (Chopine) weißen Wein, laſſen es vier und zwanzig Stun-

den lang ziehen, und nachher nüchtern drey oder vier Unzen, einige Tage nach einander, trinken.

Der große Wermuth wächſt von ſelbſt an den Ufern des Meeres in der Provence, und vermehrt ſich daſelbſt aus dem Samen, welchen der Wind oder Regen an dieſem Ort ausbreitet.

In den Gärten pflegt man ihn durch die Ausſchößlinge an der Wurzel, welche ſich an großen Stöcken finden, zu vermehren, indem man dieſelben im Herbſte oder Frühjahre abreißt, und ſo fort nach der Schnur, zwey bis drey Zoll von einander, und fünf bis ſechs Zoll tief, wieder pflanzt.

Ein jedes Klima und Erdreich ſchicken ſich für ihn. Er iſt gar nicht ſchwer zu erziehen, ſondern widerſteht im freyem Lande allen rauhen Witterungen. In den warmen Ländern iſt die Pflanze weit kräftiger.

Ein und eben derſelbe Stock dauert bisweilen an zwanzig Jahre. Man zieht und ſchneidet denſelben zu Kugeln an den Ecken der Abtheilungen und Einfaſſungen der Gartenfelder. Der Strauch, welchen er darſtellt, wird an zwey bis drey Fuß hoch, und behält öfters den Winter hindurch ſeine Blätter, deren helles Grün ſehr ſchön ins Auge fällt; ſeine Blüthen hingegen ſind von keiner glänzenden Farbe.

Man thut wohl wenn man den Wermuth alle Jahre beſchneidet, und alle zwey Jahre erneuert, und die älteſten Stöcke aushebt.

Der Same wird im Auguſtmonate geſammlet.

Bradley meldet, daß die Schweine, wenn ſie von dem reifen Samen freſſen, denſelben nicht verdauen, und daß er, nachdem ſie denſelben wieder von ſich gelaſſen haben, aufgehe, und ſehr geſchwind in die Höhe wachſe.

Der kleine Wermuth wird eben ſo, wie der vorerwähnte, gezogen. Er hält den Winter aus.

Außer dem mannigfaltigen mediciniſchen Nutzen des Wermuths, findet auch die Land- und Hauswirth-

wirthſchaft bey dieſer Polychreſtpflanze ihren Vortheil. Alſo lieſt man in den Breßlauer Sammlungen, daß wider die Ameiſen an den Bäumen nichts beſſer ſey, als Wermuth und Bieberklee abgeſotten, und mit einer Sprize zwiſchen die Rinde, welche jene unterfahren, zu appliciren. Hingegen ſollen die Maykäfer am beſten vertrieben werden können, wenn unter den Bäumen Wermuth angezündet wird, und dieſelben damit geräuchert werden. Man rechnet auch den Wermuth unter die einfachen Mittel wider den Kornwurm. Man ſoll nämlich dieſes bittere Kraut in Waſſer kochen, und damit die Früchte, den ganzen Fruchtboden, und die Wände des Hauſes beſtreichen, damit man dieſen Wurm nöthige, das ganze Haus auf einmal zu verlaſſen. Was ferner dieſe Pflanze für eine Wirkung habe, zu Vertilgung der Erdflöhe in den Gärten, der Motten und Würmer bey Betten und Kleidern, iſt faſt allen Hausmüttern bekannt. Die Schäfer in Ungarn pflegen den Schafen, wider den Durchfall, wilden Wermuth unter dem Salz zu geben.

Nachricht von dem Wermuth, als einem Mittel wider die Flöhe: ſ. im 96. St. der Hannov. nüzl. Samml. v. J. 1755.

Sicheres Mittel, die Ameiſen vom Zucker abzuhalten, vermittelſt kleiner Sträuchlein von trocknem Wermuth: ſ. im 78. St. der Hannov. nüzl. Samml. v. J. 1756; desgl. im 35. St. der Stutgarter phyſicaliſch-öconom. Realzeit. oder gemeinnüzl. Wochenſchr. v. J. 1757, S. 544, f.

Wermuth-Bier, wird auf unterſchiedene Art gemacht. Einige thun den Wermuth in die Bierfäſſer, und laſſen das Bier zugleich damit vergähren; andere ſtreifen die Blätter und Knoſpen von den trocknen Stängeln ab, binden ſie in ein ſauberes Tüchlein, hängen ſie zum Spunde hinein in das Bier, und ſchlagen oben daß Fäßchen mit einem Spunde dicht zu, daß kein Brodem heraus kann. Noch andere legen den Wermuth im Brauhauſe in einen Kübel oder Kühlfaß, und zwar ſo, daß ſie ihn in ein Säckchen thun, und dieſes

unten auf den Boden annageln, gießen warmes Bier darauf, decken es mit einem Tuche zu, und wenn es zeitigt, ſo geben ſie ihm Hefen; ſie laſſen den Wermuth darin liegen, und wohl durch einander vergehren; darnach füllen ſie das Bier in das Faß, worin es bleiben ſoll, legen weiße Haſelſpäne dazu, und laſſen es noch einmal aufſtoßen. Etliche laſſen Wermuth in der Würze bis auf den dritten Theil einſieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und laſſen die eingekochte Würze mit ſo vielem Biere ſieden, als ſie deſſen zu machen verlangen.

Wermuth-Branntwein, wird alſo gemacht: Man nimmt grün Cardobenedictenkraut, Wermuthknöpflein, Tauſendgüldenkraut, Alantwurz, von jedem ein Pfund; Pomeranzenſchalen, ein viertel Pfund. Alles wird klein zerhackt, unter einander vermiſcht, und in einen großen Krug gethan, und 4 Maß guten Branntwein darüber geſchüttet, alsdann der Krug feſt verbunden, und 4 Wochen lang in einen Keller unter der Erde vergraben; nach ſolcher Zeit wieder heraus genommen, und über dem Helm herüber deſtillirt, nnd endlich in einem wohlvermachten Glaſe auf das beſte verwahrt.

Wermuth-Wein, ſiehe unter *Wein*.

Abſinthium dulce, ſiehe Aniſum.

Abſinthium Alexandrinum, Gallicum, Seriphium, ſiehe Santonicum.

***Abſitzen**, nennt man, wenn jemand in dem Hauſe oder auf dem Gute eines andern, dem er Geld vorgeſtreckt hat, anſtatt der Intereſſen, oder auch wohl zur gänzlichen Tilgung der Schuld, ohne Bezahlung einigen Miethzinſes oder Pachtgeldes ſo lange wohnt oder ſitzt, bis die vorgeſchoſſene Summe bezahlt iſt.

***Abſondern.** Dieſes Wort wird gebraucht, wenn man das Schlechte von dem Guten ausſucht und beyſeite ſchafft. Dergleichen Abſondern hat man bey den Schafheerden nöthig, da öfters, wenn die Räude ſich an einem zeigt, daſſelbe alſobald abgeſondert werden muß,

muß, damit nicht, nach dem Sprichworte, ein räudiges Schaf die ganze Heerde räudig mache. Nicht minder pflegen die Schäfer die Abſonderung der Schafe vorzunehmen, um das unzeitige Springen zu verwehren. Es pflegen zwar einige dieſes unzeitige Springen dadurch zu verwehren, daß ſie den Böcken ein Leder, welches von dem Bauche des Bockes herab hängt, anhängen, als wodurch der Bock im Auffspringen verhindert werde; allein, dieſes Mittel ſcheint der Natur des Bockes zu widerſprechen, denn der Bock geräth, des Leders ungeachtet, in Brunſt, und verſchwendet ſeine Kräfte, welche man aber zu gelegener Zeit zum Nutzen anwenden laſſen kann. Es iſt alſo beſſer, ſolche Schafe abzuſondern. Siehe auch Ausmerzen.

Abſorber; dieſes Wort gebrauchen die franzöſiſchen Gärtner von den Räubern oder Zehräſten (brauches gourmandes) welche auf den Obſtbäumen hervor kommen, und den andern Aeſten den größten Theil der Nahrung, welche dieſe nöthig haben, rauben, indem jene faſt allen Saft an ſich ziehen. Dergleichen Zehräſte nun müſſen ſorgfältig ausgeſchnitten werden.

Abſorbirend, Lat. Abſorbentia, Fr. Abſorbans, nennt man in der Landwirthſchaft ſolche Subſtanzen, welche eine ſtarke Kraft beſitzen, die Feuchtigkeit und Säuren aus dem Erdreiche in ſich zu ziehen, und zu verzehren; als: Kalk, Muſchelmärgel, Kreide, u. d. gl.

Die abſorbirenden Erden ſowohl, als die übrigen Erdarten, ſondern den Salzgeiſt von den Subſtanzen, mit denen er die meiſte Verwandtſchaft hat, ab, ſie ſetzen auch die Salmiakſalze aus einander, machen das flüchtige Alkali von den Säuren los, und nehmen ihre Stelle ein. Die abſorbirenden Erden ſind beynahe ohne allen Geſchmack. Dahin gehören: der Galmey, die Tutia, der Bolus, der Thon, der Letten, die rothe bergenſche Erde, die Berzpecherde, der Ocher, die bleſiſche Erde, die pattenſche Erde, der Tripel, die

Mexi-

Merikaniſche Erde, die Pfeiffenerde, die ſamiſche Erde, die chiiſche Erde, u. a. m.

Die abſorbirenden Subſtanzen haben darin mit den aus Vegetabilien gezogenen feuerbeſtändigen Salzen eine Aehnlichkeit, daß ſie die ſauren Salze, bey denen ſie eine Gährung hervorbringen, zu Mittelſalzen machen. Hingegen unterſcheiden ſie ſich von eben dieſen feuerbeſtändigen Laugenſalzen dadurch, daß die Laugenſalze der thieriſchen Fäulniß widerſtehen, die abſorbirenden Subſtanzen aber dieſelbe erregen.

Abſpänen, ſiehe Abſetzen der Kälber. Entwöhnen.

Abſpannen, ſiehe Ausſpannen.

***Abſpannung des Viehes**, Lat. Abiegatus, iſt eine Art des Diebſtahls, da man des Nächſten Vieh, nicht ſowohl durch öffentliche Dieberey, als durch heimliche Liſt, mit Locken in die Häuſer, Verbergen in den Ställen, Veränderung des Mahles, durch Körnen und Wegfangen, u. d. gl. zu entwenden und ſich zuzueignen trachtet. Dergleichen wird am meiſten mit dem Federvieh, und unter dieſen zuvörderſt mit den Tauben, vorgenommen, als welche ſich am leichteſten, wenn ſie nicht wohl in Acht genommen werden, weggewöhnen und abſpannen laſſen.

***Abſpannen**, heißt auch, wenn einer dem andern ſein Geſinde durch heimliche Beſchenkungen abwendig macht, und durch allerley Verſprechungen an ſich zu bringen trachtet, und in ſeine eigene oder andere Dienſte zu ziehen, veranlaßt. Siehe den Art. Geſinde.

Abſplittern, Fr. Eclater, iſt ein Gärtnerwort, und wird von einem Aſte oder einer Wurzel geſagt, die man entweder mit Willen, oder aus Unvorſichtigkeit, abreißt. Man ſagt: Prenez garde de trop baiſſer cette branche, de peur de l'eclater, oder qu'elle ne s'eclate, d. i. Nehmt euch in Acht, dieſen Aſt allzu ſehr zu beugen, ihr möchtet ihn abſplittern, oder er möchte ſplittern.

Abſprengen des Glaſes, ſiehe im Art. Glas-Schneiden.

*Abſprung, nennen die Jäger, wenn der Haſe auf ſeiner ordentlichen Fährte wieder ein Stück Wegs zurückgegangen, (welches einen Wiedergang gethan heißt,) und alsdann davon auf die Seite abgeſprungen iſt, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht hat. Die Haſen thun dergleichen Abſprünge zwey, drey und mehrere, wenn ſie vom Felde wieder nach dem Holze zugehen, um dadurch den Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spuhr zu benehmen, damit ſie von denſelben nicht ſo leicht gefunden und aufgejagt werden können, ſondern deſto geſicherter in ihrem Lager verbleiben mögen. Bey einer Neue iſt der Abſprung ſchön zu ſehen.

Abſpühlen die rohe Seide, ſiehe Abſieden.

Abſpuhlen, oder Abwinden, braucht man in Gold- und Silbermanufacturen oder Spinnereyen, ſowohl als bey dem Klöppeln, Lein- und Wollweberey, u. d. gl. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von ſeinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Klöppel, ein ander kleines Röllchen und dergleichen, ſo viel deſſen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geſchieht dieſes gemeiniglich vermittelſt einer ſo genannten Abwinde; Lat. Filatorium, oder kleinen hölzernen Maſchine, die aus einem an einer etwas langen Welle geſteckten Schwungrädchen beſteht, an deren Ende des langen Theils ein etwas ſtarker ſpitziger Draht hervorgeht, daran man den Klöppel oder das Röllchen, darauf der Faden zu winden iſt, feſt anſtecken kann. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tiſch vor ſich geſtellten Maſchine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das darin befindliche Schwungrädchen deren Lauf beſtändig befördert: ſo läßt ſich in kurzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Draht oder Spindel beweglich iſt, vieles abwinden oder abſpuhlen.

*Abſpuhlen, heißt auch bey den Tuchmachern, Zeugmachern, Leinwebern und andern, die mit der Weberey und Garn zu thun haben, das Garn von den Schlau-

chen

chen auf Spuhlen oder Pfeifen treiben oder winden. Und iſt ſolches eine Arbeit, welche erfordert wird, um die Fäden hernach in gehöriger Ordnung auf dem Stuhle, vermittelſt des Schützens durch den Aufzug hindurch auf mancherley Art zu bringen, und alſo aus vielen Fäden, die ins Kreuz zuſammen gewebt und mit einander durchflochten und verbunden werden, ſo viel Quadrate, endlich aber ein ganzes Stück Tuch, zu verfertigen.

Abſtech-Eiſen, ſiehe **Grabſcheit**.

***Abſtechen**, anders geſtellet, angeordnet ꝛc. ſeyn; ſiehe **Contraſt**.

***Abſtechen**, auf hohen Eiſenſchmelzöfen; ſ. Th. X, S. 602.

***Abſtechen**, iſt auch ein Fleiſcher- und Schlächterwort, und wird geſagt, wenn ein Fleiſcher das Maſtvieh, als: Schweine, Schafe, Ziegen, Kälber, u. d. gl. mit dem Schlachtmeſſer umbringt, und nachher gehörig abſchlachtet. Die Juden haben eine beſondere Art dieſes Abſtechens, und ſind ſehr beſorgt, daß alles Blut aus den Adern heraus komme, deswegen ſie große Inciſionen machen, und wohl gar den ganzen Hals abſchneiden, damit das Blut aus allen Adern laufen möge.

***Abſtechen**, und **Abſtecken**, iſt eine gebräuchliche Redensart bey den Frauenzimmern, wenn ſie ein ihnen anſtändiges Muſter, um darnach zu nähen oder zu klöppeln, gefunden, um ſolches zu ihrem künftigen Gebrauche, nach allem Umriß und Zügen, mit einer ſubtilen Nadel, in zwey- und mehrfach untergelegtes Papier auf einem Sand- oder andern dergleichen Küſſen durchſtechen, und ſolchergeſtalt auf einmal mit dieſen Durchſtichen das Muſter etlichemal abzeichnen oder abſtecken.

Abſtechen, einen **Moraſt**, **Graben** oder **Fluß**, Fr. Saigner, ſiehe **Abzapfen**.

Abſtechung, **Abſteckung der Ländereyen**, Fr Profil des terres; ſiehe **Abriß**.

Abſtecken, Abzeichnen, Fr. Tracer, iſt bey den Gärtnern gebräuchlich, und heißt, entweder mit einem Abſteck-Stabe oder Stocke, Fr. Traçoir, oder einem ſchmalen Spaden, die Linien eines Gartens, es ſey zu Blumenſtücken, oder zu Einfaſſungen mit Buchsbaum, abzeichnen.

Es geſchieht dieſes folgendergeſtalt. Man ſteckt von einer Weite zur andern Stäbe ein, und richtet ſie gerade zu: man legt nämlich ein Auge, indem man das andere zuthut, auf das oberſte Ende des erſten Stabes, und richtet alle die andern nach dieſem. Man thut wohl, wenn man ſich von dem erſten Stabe ein wenig zurück zieht. Nach dieſem zieht man eine Schnur von einem Stabe zum andern, und folgt dieſer Schnur mit dem Abſteckſtabe, doch ohne daß man ihr einigen Zwang anthut. Beym Abſtecken oder Abzeichnen macht man mit dem Abſteckſtocke ein wenig ziemlich ſtarke und tiefe Stiche, damit ſie die Winde oder Regen nicht ausfüllen können.

Von der Art, einen Zirkel und eine Ellipſe auf dem Erdreiche abzuſtecken oder abzuzeichnen, ſehe man den Artikel Ackermeſſen.

Abſteck-Stab, oder Stock, Abreißer, Fr. Traçoir, iſt entweder ein ſpitziger Stab, oder ein ſpitziges Inſtrument von Eiſen, welches mit einem vier bis fünf Fuß langen Stiele verſehen iſt, deſſen man ſich zum Abſtecken oder Abzeichnen bedient.

***Abſtecken**, geſchieht auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfählen, wenn ſie eine Allee, Feldquartier, Beete, und dergleichen, anlegen und eintheilen wollen.

***Abſtecken**, brauchen die Jäger von Formirung des Laufes bey einem Jagen, wie weit derſelbe gehen ſoll; da ſie dann etliche Heftel einſchlagen, wornach die Tücher aufgeſtellt werden.

***Abſtecken**, ſagt man auch anſtatt abſetzen, oder abgewöhnen, von den Ferkeln, die man nicht mehr an ihrer Mutter ſaugen läßt, ſondern beſonders in einem Stalle hält.

*Abſtehen, wenn die Rede von Holz iſt, will dieſes Wort ſo viel ſagen, als umſtehen oder ausdorren. Wird aber von einem großen Geflüg geredet, ſo auf Bäumen ſich niederſetzt, heißt abſtehen ſo viel, als abfliegen oder abſtoßen. Desgleichen, wenn ein Jäger des Abends oder in der Früh auf dem Anſtand nichts erpaſſen kann und hinweg geht, ſagt man: der Jäger ſteht ab.

*Abſtehen, heißt in der Fiſcherey, wenn die Fiſche und Krebſe ſterben, es mag ſolches aus natürlichen oder zufälligen Urſachen herrühren. Wenn die Teiche z. B. verödet ſind, da man ſie alle acht Jahre nur einmal beſetzt und niemals ruhen läßt; wenn das Waſſer darin faul und nicht abgelaſſen oder mit friſchem verſehen wird; wenn ſie hart zugefroren ſind, und man ihnen keine oder nicht genug Luft verſchafft, oder wenn den Fiſchen das Waſſer ganz entzogen wird, (dergleichen Entziehen des Waſſers die Forellen am wenigſten ausſtehen können): ſo pflegen die Fiſche und vornämlich die Karpfen, auf- und abzuſtehen. Die Vorbothen davon ſind eine Menge Maden, Würmer und Fliegen. Alsdann kömmt die ſogenannte Fiſchmutter oder ein Wurm, wie ein Roßkäfer an Farbe und Bildung, nur etwas länger, breiter und ſtärker geſtaltet. Nach wenigen Tagen kommen Weißfiſche, Bärſe und Hechte matt und taumelnd, welchen bald die Karpfen folgen. Hier iſt nun kein ander Mittel, als daß man ſie auffängt, und ſogleich in friſches Waſſer bringt. Kann man das Waſſer in dem alſo verderbten Teiche in eine ſtarke Bewegung bringen, und ihm genugſame Luft verſchaffen, oder einen Theil deſſelben ablaſſen, und anders hinein leiten: ſo wird es ſehr dienlich ſeyn, das gänzliche Abſtehen der Fiſche zu verhüten. Einige Fiſche können auch das Schießen im Waſſer nicht vertragen, ſondern pflegen davon abzuſtehen.

*Abſtehen, oder Abſterben, nennen die Gärtner, wenn ein Baum oder Gewächs, entweder Alters halber, oder durch

durch einen andern ſchädlichen Zufall, den natürlichen Saft und die benöthigte Feuchtigkeit verliert, welches ſich bald zeigt, wenn ſie an dem Gipfel dürres Holz anſetzen, in welchem Falle ſie gipfeldürre genennt werden, und entweder nach und nach oder auf einmal verdorren. Oder wenn ſie die Blätter mit einmal fallen laſſen, die Augen verſchwarzen, und alſo in kurzer Zeit verdorren. Wenn ſolches an friſchen und vorher geſunden Bäumen geſchieht, ſo iſt entweder dem Baume etwas Schädliches zugekommen, oder angebohrt, und ſcharfes Scheidewaſſer in das Loch gegoſſen, oder ſonſt ein ſcharfer Guß beygebracht worden, oder es iſt eine Wald = oder Baumſeuche daran Schuld, dergleichen Uebel insgemein die Darre genannt wird. Solches Uebel kann von äußerlichen Mitteln in den Erdboden gebracht werden, durch zugebrachtes Feuer an Bäumen, welches, wenn es die Wurzeln ergreift, bald um ſich frißt; deswegen in den Forſtordnungen dieſes Feuermachen theils gar verbothen, theils an gewiſſe ſichere Orte angewieſen iſt. Nicht ſelten hat man wahrgenommen, daß durch den Strahl das Feuer in einem Baum gekommen, welcher andere auch mit Darre angeſteckt hat: vielmal aber iſt dieſes Abſtehen der Eigenſchaft des Erdbodens, der allzu großen Hitze, Kälte, oder allzu großen Näſſe, zuzuſchreiben. Man hat auch die Erfahrung, daß die Bäume häufig abgeſtanden ſind, wenn es viel geglatteiſet. Dem Fortſchreiten des Uebels des Abſterbens der Bäume wird in Förſten durch Schneidung vieler Gräben begegnet, dadurch entweder die allzu große Feuchtigkeit abgeleitet wird, theils die Wurzeln Luft bekommen, und von andern abgeſondert werden.

*Abſtehlen, ſiehe Abſchrauben.

Abſterben der Bäume und Fiſche, ſiehe Abſtehen.

*Abſtoßen, iſt die Redensart eines Zeidlers von einem fett gewordenen Bienenſtocke, den er nicht zur Leibimme behalten will, ſondern beſtimmt, ausgebrochen zu

werden. Z. B. Die zu Leibimmen ſich ſchickenden Stö-cke werden in der Zeidlung ausgemittelt; die andern, nämlich die reichſten und ärmſten, werden abgeſtoßen.

*Abſtoßen, heißt bey den Weißgärbern, die Haare von den Fellen auf dem Streichbaume abbringen. Die Pergamentmacher bedienen ſich dieſes Worts in gleicher Bedeutung, wenn ſie die Felle zu den Trommeln brauchen; ſonſt aber nennen ſie dieſe Verrichtung Abnärben, oder Abſchaben. Bey den Maurern bedeutet es, die ſcharfen Kanten eines Steines behauen, wie z. B. bey ſteinernen Treppen die Staffeln geründet werden; und bey den Zimmerleuten die Kanten eines Stück Holzes oder Bretes wegnehmen.

Abſtoßen, eine Holzung, Fr. Receper oder Reſeper; ſiehe Abwipfeln.

Abſtoßen, was es bey den Jägern heiße, ſiehe Abſtehen. Hienächſt nennt man auch abſtoßen, wenn bey einem Jagen die Treiber einen Winkel machen, und alſo treiben müſſen, bis ſie endlich wieder in eine gerade Linie zu kommen haben.

*Abſtrahiren, L. Abſtractio, heißt inſonderheit, Weingeiſt über Kräuter und Gewürze gießen, und ſolchen in dem Dampfbade über den Helm ziehen, oder auch gemeinen wäſſerigen Branntwein durch wiederholtes Abziehen über den Helm ſtärker machen, daß er kein Phlegma behält.

*Abſtreichen, heißt, bey den Korn und Salzmeſſern, dasjenige, was vom Korne, Hülſenfrüchten und Salze, auf den Scheffeln und andern Gemäßen zuviel iſt, mit einem Streichholze abnehmen, wofern ſie nicht gehäuft ſollen gemeſſen werden. Siehe Streich-Holz.

*Abſtreichen, bedeutet bey den Jägern: 1) Mit einer Leine oder Federlappen ein Feld überſtreichen, die Lerchen zuſammen zu treiben. 2) Wenn ein Raubvogel die Felder abſucht, einen Raub zu bekommen, heißt es auch: der Vogel ſtreicht ab.

*Ab-

*Abſtreifen, heißt bey den Raubthieren, als: Wölfen, Luchſen, wilden Katzen, Füchſen, Dachſen, Mardern, Iltiſſen, Fiſchottern ꝛc. ingleichen den Haſen, die Haut, oder nach weidmänniſcher Redensart, den Balg, abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raubthier iſt, ſo hat doch derſelbe darin etwas Beſonderes, daß ſeine Haut nicht Balg, ſondern Haut genennt, auch derſelbe nicht geſtreift, ſondern aufgeſchärft und für zerwirkt gehalten wird, weil der Jäger ihn, ſeines Fettes halber, ganz zu zerlegen und zu zerwirken pflegt. Siehe Abziehen.

Abſtreifung, Abſchälung der Haut; ſ. Abſchälung.

Abſtricken, eine Nadel; ſiehe Stricken.

*Abſtutzen, bey den Gärtnern, die Spitzen von den Ranken der Kürbiſſe wegſchneiden; ſiehe Ausgeizen.

*Abſtutzen, ſagen auch die Tuchſcherer, wenn ſie ein Tuch oder einen wollenen Zeug zum erſtenmal überſcheren.

*Abſuchen, heißt in der Jägerey, mit dem Hühnerhunde ein Feld ausſuchen, ob Hühner zu finden ſind.

*Abſüſſen, Lat. Edulcorare, heißt, wenn man etwas mit ſüſſen Sachen ſüß macht. Wenn man z. B. die Aquavite mit Zuckerwaſſer abſüſſen will, ſo müſſen die Zuckerwäſſer vorher alſo bereitet werden: auf eine Kanne Waſſer wird ein halb Pfund Zucker genommen, und ſolches mit einander aufgeſotten; hernach läßt man daſſelbe erkalten, und alsdann wird davon ſo viel unter den abgezogenen Spiritus gethan, als er vertragen kann. Denn allzu ſtark iſt er ohne Zuckerwaſſer nicht zu trinken. Hingegen, wenn man allzu viel Zuckerwaſſer darunter thut, ſo wird er davon nicht nur gar trübe, ſondern auch zu ſchwach.

Abſynthium, ſiehe Abſinthium.

Abtauſchen, nennt man im Handel und Wandel, wenn man eine Waare gegen die andere verwechſelt, entweder Waare gegen Waare, oder mit gewiſſer Summe auf die Waare zu geben, dabey man auf ſeiner Hut ſeyn

muß, daß man die Waaren verſtehe, und die Leute kenne, ſonſt kann man, ſtatt des Nutzens, ſich empfindlichen Schaden thun.

Abthon, **Wiederthon**, Lat. Adiantum aureum, Fr. Percemouſſe; ſiehe unter **Moos**.

***Abtragen**, ſagt man von einem Berge, wenn ſolcher niedriger gemacht oder geebnet werden ſoll. Man ſagt: **Erde abtragen**, um den unebenen Boden gleich zu machen; Fr. Vuider des terres. Wie es dann auch von der behutſamen Niederreißung eines Hauſes geſagt wird.

***Abtragen**, von der Tenne, heißt in der Landwirthſchaft, wenn die Dreſcher das ausgedroſchene, geworfelte und rein gemachte Getreide, nach geſchehenem Aufheben von der Scheuntenne, in Säcken auf die Böden tragen, und daſelbſt an gehörigen Orten ausſchütten. Wenn der Aufhub ſtark und groß iſt, wird ein Landmann beſſer thun, wenn er alles Getreide in Säcke bringen, ſolche in der Reihe hinſtellen und abzählen läßt, auch im Abtragen ein Paar vertraute Perſonen hat, einen auf der Tenne, den andern auf dem Boden, die jeglichen Abtrag der Dreſcher, ſo viel deren ſind, in der Zahl bemerken, da beyder Aufmerker Zahl der Säcke übereintreffen muß. Läßt man es aber den Dreſchern ganz allein über, ſo kann viel Unterſchleif geſchehen. Zieht man die Säcke auf die Böden, ſo ſind nichts deſto weniger dieſe beyden Perſonen nöthig, deren einer ſo lange nicht von der Tenne gehen ſoll, bis alles abgetragen worden. Auf dem Boden wird jede Getreideſorte beſonders, nach deren Beſchaffenheit und Güte, zu Haufen geſchlagen; dabey man wieder zu beobachten hat, daß die Säcke rein ausgeſchüttet werden, beſonders bey den letztern, da einige bösartige Dreſcher beym Ausſchütten die Säcke unten einkneifen, und alſo eine Portion Getreide im Sacke behalten, und nachher, wenn ſie in der Tenne Platz bekommen, unter dem Vorwande, als ſtäubten ſie die Säcke aus, auf die Seite ſchaffen. Siehe **Dreſchen**.

* **Abtragen**, den Leithund, heißt, wenn man denſelben auf der Fährte genugſam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehn oder mehr Schritte ſeitwärts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niederſetzen. Solches Abtragen hat dieſen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelaſſen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlaſſen, daher wieder munter hinaus ſchießt, und Luſt zum Suchen bekömmt. Wenn man ihn aber jedesmal mit dem Hängeſeile nach der Arbeit von der Fährte wegſchleppen, und mit Gewalt abziehen wollte: ſo würde derſelbe dadurch nur verdroſſen, und endlich gar zu Schanden gemacht, und verderbt werden.

* **Abtragen**, heißt bey den Falkenieren, wenn ſie die Blaufüſſe oder Schlechtfalken zur wilden Aenten, Feldhühner und Reiherbeize abrichten und gebrauchen.

* **Abtreiben**. Dieſes Wort wird bey den Jägern gebraucht; 1) bey einem Jagen, das Wildbret heraus jagen, heißt abtreiben. 2) Bedeutet Abtreiben ſo viel als wehren, damit das eingeſtellte Wild nicht in den Zeug falle. 3) Abtreiben, Abholzen oder Abmeiſen, iſt ein Stück Holz niederſchlagen laſſen, zu Klaftern und Bauholz. Siehe Forſt-Cameralweſen.

* **Abtreiben**, heißt bey den Papiermachern, das Papier oben und unten auf einem großen Reibeiſen gleich machen. Es iſt auch ein Forſtterminus, und heißt ſo viel, als: das Holz abhauen; ſiehe Abholzen. Abtreiben geſchieht auch an den Bienenkörben alſo, daß man ſie auf die Krone ſetzt, ſo daß die Oeffnung oben iſt. Das Flugloch wird feſt zugemacht, und ein lediger Korb oben über die Oeffnung geſezt, dabey die Fuge an den Rändern mit Tüchern verwahrt wird, damit keine Biene heraus komme. Alsdann fängt man an, mit Fingern und Händen am unterſten Korbe zu klopfen und zu trommeln, um die Bienen zu beunruhigen, die ſich dann auch durch ſolches Geräuſch, in den oberſten

ledigen Korb hinauf ziehen, ſo lang man mit dem Anſchlagen an den unterſten anhält. Man kann auf ſolche Art, entweder den ganzen Korb, oder auch nur zur Hälfte, die darin befindlichen Bienen abtreiben. Den ganzen Handgriff, der bisweilen nöthig und oft vortheilhaft iſt, beſchreibt Grüwel, in ſeiner brandenburgiſchen Bienenkunſt, S. 241 und 381 weitläuftiger. Siehe auch den Art. Biene.

* **Abtrennen**, heißt, wenn man zwo an- oder auf einander genähte Sachen mit der Schere, oder einem zarten Trennmeſſer, wieder von einander löſt. Alſo werden inſonderheit alle ſaubere Spitzen und Leinwandſtreife von der Wäſche abgetrennt, wenn man Willens iſt, dieſelben waſchen, und wiederum aufſtechen zu laſſen, damit jene im Waſchen nicht ſo viel, wie die andre ſchlechte Wäſche, ausſtehen dürfen.

* **Abtreten**, hat bey den Jägern eine vierfache Bedeutung: 1) Muß der Schütz abtreten bey dem Scheibenſchießen, wenn ihm das Gewehr zum drittenmal verſagt. 2) Wenn das Auergeflügel ſich mit einander begeilet, wird geſprochen: der Hahn beſteigt die Henne, und tritt ſie ab. 3) Da eine Bache nicht ſchlagen kann, ſo braucht ſie ihre Läufe; und wenn ſie einen Menſchen nun ſtößt, und unter ſich bringt, ſo ſagt man, ſie tritt ihn ab. 4) Abtreten, Abdringen, Abgräſeln, Abſchneiden, oder Abzwingen, iſt dasjenige, was der Hirſch mit ſeiner Schale abtritt. Dieſes hirſchgerechte Zeichen will ein Thier auch nachmachen, allein, es hat die Macht nicht; der Hirſch ſchneidet alles durch, als wenn es abgeſchnitten wäre; das Thier aber zerquetſcht nur, oder macht den Abtritt faſicht.

* **Abtretung der Güter**; ſiehe Bonis cediren.

* **Abtretung eines Rechtes**, einer Schuldforderung; ſiehe Ceſſion.

Abtreufeln, ſiehe Abtriefen.

* **Abtrieb.** Dieſes Wort iſt denen Handwerkern, welche ihre Arbeit mit rohem Holze anheben, als Zimmerleuten, Böttchern und dergleichen, mit den Waldleuten, Förſtern und Holzhändlern, in ſo weit gemein, daß, wenn ſie eine gewiſſe Gegend Holz überhaupt beſprechen, ihnen zugleich angedeutet wird, ſolches binnen einer gewiſſen Zeit abzuholzen, damit nach geſchehenem Abtrieb, das junge Holz anwachſe, und der Förſter, ſolches zu hägen, nicht gehindert werde. Es heißt alſo überhaupt wegſchaffen. Und eben daher kömmt es, daß die Handwerker und Manufacturiers, die auf Verkauf und Krämerey handeln, auch, wenn ſie die Waare verkaufen, los werden und wegſchaffen, ſolches den Vertrieb der Waare nennen.

* **Abtriefen**, Abtröpfen, Abtreufeln, wird inſonderheit von dem Fette eines Bratens geſagt, wenn dieſer mit dem Spieße am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in ein hiezu untergeſetztes Geſchirr oder Bratpfanne herab tröpfet. Dieſes Fett, und ſonderlich von den Gänſen, pflegt eine rathſame Haushälterin fleißig zu ſammeln, um damit entweder den Braten, währender Zeit, als derſelbe am Feuer umläuft, immer zu begießen und ſaftig zu machen, oder, wo ſolches übrig bleibt, bey andern Speiſen zum Schmelzen mit Nutzen zu gebrauchen. Die Köche, welche ohne Aufſicht handeln, pflegen vieles davon in das Feuer laufen zu laſſen, um immer ein helles Feuer zu haben.

Abtrifft, iſt ein Wort, welches man gemeiniglich nur vom Schafvieh zu gebrauchen pflegt; und man verſteht darunter, wenn ein Gutsbeſitzer das Recht hat, mit ſeinem Vieh, vornämlich Schafen, eines andern Grundſtücke, es ſeyn Felder, Wieſen, oder Holzungen, entweder zu einer beſtimmten oder unbeſtimmten Zeit, mit einer beſtimmten oder unbeſtimmten Anzahl Vieh, zu beweiden, ohne daß der andere das Recht hat, ihm ein

Gleiches zu thun. Dieſe Art des Hütungsrechtes iſt für die Aufnahme der Landwirthſchaft nach der neuern Methode noch ungleich ſchädlicher, als die ſogenannte Koppelhütung; weil derjenige, welcher in dem Beſitze dieſes Rechts iſt, ſich von dem andern, der dieſe Servitut auf ſich hat, nicht die geringſte neue Einſchränkung dieſes Rechts machen läßt; da hingegen bey der Koppel- oder gegenſeitigen Hütung, es viel leichter geſchehen kann, daß zwey Nachbarn durch die Einſchränkung oder Abänderung dieſer Koppelhütung, ſich gegenſeitige Vortheile wiederfahren laſſen können.

Abtritt, **Abtritt-Häuschen**, **heimliches Gemach**, **Secret**, Lat. Latrina, Seceſſus, Fr. Aiſance, iſt der einem jeden nicht unbekannte und höchſt nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Menſch, ſeinen Leib zu erleichtern, Abtritt nehmen kann. Man legt denſelben entweder im unterſten Stockwerke, oder in verſchiedenen Stockwerken eines Hauſes, an. Derjenige Theil, welcher ſich zwiſchen der Grube und dem Sitze befindet, wird die Röhre (der **Schlund**) Fr. Chauſſe, genannt. Gemeiniglich bringt man daſelbſt eine Leitung an, welche aus verſchiednen thönernen Röhren beſteht, die im Franzöſiſchen Boiſſeaux heißen, weil ſie breit und nicht ſehr lang ſind. Beym Anſchlage ſolcher gemeinen Schlünde, beſtimmt man ausdrücklich, daß die Röhren vom Ausgange an bis an den oberſten Sitz derſelben, aus guten Boiſſeaux von gebranntem, wohlglaſurten und inwendig mit Firniß beſtrichnem Thon beſtehen, ohne Bruch und Riß ſeyn, in einander gut paſſen, an den Orten der Einfügungen wohl gelöthet und verkittet ſeyn, und, ſo viel möglich, ſenkrecht ſtehen, nachher mit reinem Gyps überzogen und gut überſtrichen ſeyn ſollen. Der vordere Theil des Gefäßes des Schlundes, ſoll aus Zungen oder Scheidemauern (Languettes) von feſtem Stein, ſechs Zoll dick, beſtehen, worauf oben ein Stück Holz, vier bis ſechs Zoll dick, ruht, welches gut anſchließen

ſchließen muß, und zur Unterlage, oder zum Balken der ſo- genannten Brille von Tiſchlerarbeit, welche man darauf zu legen pflegt, dienet. Damit das etwann auf den Fuß- boden des heimlichen Gemachs laufende Waſſer abflieſ- ſen könne, müſſen, am Vordertheile des Sitzes, Löcher, der obern Fläche des Fußbodens gleich, angebracht ſeyn.

In anſehnlichen Häuſern legt man noch eine andre Art von Secretſchlund an; dergleichen man, unter andern, im Schloſſe zu Saint Germain-en Laye an- trifft. Man durchbohrt nämlich die Röhre, die ganze Dicke der Mauer hindurch, indem man an jeder Reihe oder Schicht Steine eine runde Oeffnung macht, und zwar ſo, daß allemal ein und zwanzig Zoll im Diame- ter an der Kante oder ſcharfen Ecke der obern, und fünf- zehn an der Kante der untern Schicht, bleiben. Ver- mittelſt drey Zoll Differenz, welche ſich am ganzen Um- fange befinden, hängt die Oeffnung des obern Steins über der Oeffnung des untern, wenn ſie auf einander liegen, über. Unter dieſen drey Zoll Ueberſchuß, haut man, vermittelſt eines Hohlmeißels, eine Kranzleiſte oder Vertiefung aus, um das etwa an den innern Wän- den einer jeden runden Oeffnung herabfließende Waſſer abzuhalten, daß es ſich nicht in die Fugen zwiſchen den Steinen wieder zurück ziehe. Beym Behauen der Fugen beobachtet man auch die Vorſicht, und macht daran, von der obern Reihe Steine an, bis an die Oeffnung des runden Loches, einen Zoll Abſchuß, und hingegen geht durch die untere Schicht der Schnitt von der Kante der behauenen Seite des Steins, bis an die Oeffnung des runden Loches, hinauf; wodurch ſich die ſteinernen Röhren dergeſtalt an einander ſchließen, daß ſämtliche Fugen in einander abſchüſſig ſind. Um die Verſtopfun- gen, welche ſich etwann bey dieſen Röhren ereignen könnten, zu verhüten, muß die Reihe Steine, welche die Röhre oberwärts endigt, und unter den Sitz des Abtritts zu liegen kömmt, in ihrer runden Oeffnung nur

neun Zoll im Diameter haben, da dann alles dasjenige, was durch dieſe neun Zoll gegangen iſt, nothwendig auch ſeinen Weg durch die andern Gegenden des Steins, deren Oeffnung ein und zwanzig, oder wenigſtens funfzehn Zoll, im Diameter beträgt, ungehindert nehmen wird. Ein ſolcher Schlund hat den Vortheil, daß man ihn in einer ſichtbaren Mauer laſſen, oder auch, im erfordernden Falle, hinten an einem Gebäude anbringen kann, ohne daß man das Geringſte von durchdringenden Dünſten oder Materien empfindet.

Man behauptet ein Mittel ausfindig gemacht zu haben, wobey man die Secretgruben, anſtatt in Zeit von zehn Jahren, nur erſt nach dreyßig Jahren ausräumen laſſen dürfe; wenn man nämlich in jedem Winter ſo viel Schnee, als nur immer hinein geht, hinein bringen laſſe. Sollte dieſes ſeine Richtigkeit haben, ſo wäre dieſes Mittel nicht zu verabſäumen. Siehe auch den Artikel: Cloac.

Luftloch an einem heimlichen Gemache, Fr. Ventouſe d'aiſance, nennt man das Ende der bleyernen oder thönernen Röhre, welche mit der Secretgrube communiciret, und oben zum Dache hinaus geht, um den widrigen Geruch aus dem heimlichen Gemache abzuführen. Damit dieſe Abſicht gehörig erreicht werde, muß das Ende einer ſolchen Röhre ſehr breit ſeyn.

* Bey den Abtritten an den Wohnhäuſern, muß man die Düngerſtätte von den heimlichen Gemächern abſondern, und von Grund aus vermauern, damit der Unfloth derſelben nicht in eines, oder in die Grube, zuſammen fließen könne, weil bey anſteckenden Seuchen, und ſonderlich, wenn die Ruhr graſſirt, geſunde Leute dadurch angeſteckt werden können. Die Abtritte ſollen, des äußerlichen Wohlſtandes halben, ganz ummauert, oder wenigſtens unten herum durch eine Mauer abgeſondert ſeyn. In die ganz vermauerten Abtritte werden an allen drey Seiten etliche

Oeff=

Oeffnungen, die zur Communication der Luft, folglich zur Geſundheit, dienen, gemacht; Andere laſſen auch, die das Mauerwerk nicht gern wollen aufbrechen laſſen, unten über der Grundmauer eine Thüre machen, um den Dünger heraus zu ziehen, oder zu räumen. Wie übrigens die Abtritte bequem anzulegen, und was ſonſt dabey in Acht zu nehmen, damit ſie nicht durch den Geruch beſchwerlich fallen, lehrt **Daviller Vignola**, auf der 201. Seite, wie ihn **Sturm** überſetzt hat. Auch giebt Herr *Genneté* in ſeinem, unter dem Titel: Purification de l'air croupiſſant dans les hopitaux, les priſons & les vaiſſeaux de mer, 1767, zu Nancy, auf 114 Octavſ. nebſt einer Kupfert. heraus gegebenen Werke, zugleich einen Bau von einer Heimlichkeit an, welche keinen Geſtank von ſich geben ſoll.

* **Abtritt**, **Abſchnitt**, oder das **Gräslein**, wird auch von den Hirſchen geſagt, wenn ſie das Gras oder grüne Getreide glatt abtreten, wie abgeſchnitten; das Thier thut es ſo nicht, ſondern zerquetſcht es nur. Auch kann man bey hartem Boden und trockenem Wetter, wenn man eine Fährte ſieht, und nicht weiß, ob ſie friſch ſey, nur das abgetretene Gras gegen die Sonne halten: ſo wird man bald gewahr werden, ob es dürre geworden, oder noch grün ſey. Iſt es dürre, ſo iſt der Abtritt den Tag nicht geſchehen, iſt es aber grün, ſo iſt es gewiß friſch.

* **Abtrocknen**, den etwas naß gewordenen Jagdzeug wiederum austrocknen. Wenn ſtarke Regen geweſen ſind, begiebt ſich das Wildbret aus den Dickichten auf die Schläge, oder an Hängen, und ſömmert ſich; dieſes nennt man auch das Abtrocknen.

Abtröpfen, ſiehe **Abtriefen**.

Abtropf-Trog, **Schüſſelbret**, Fr. **Hériſſon**, nennt man ein, fünf oder ſechs Fuß langes, Stück Holz, mit zwey oder drey Armen, um das Küchengeſchirr, nachdem es gewaſchen worden iſt, daran abtropfen zu laſſen.

Der

Der gemeine Mann nennt es Egouttoir, oder Eſgouttoir, das eigentliche kunſtmäßige Wort aber iſt Hériſſon.

* **Abviſierung eines Baumes**, iſt nichts anders, als eine genaue Ausmeſſung der Länge deſſelben, wenn er noch auf dem Stamme ſteht. Dieſes kann nun auf eine dreyfache Art geſchehen. A) Mit einem Stabe oder Stocke. Man ſchneidet nämlich einen geraden Stock ab, oder man macht hiezu einen beſondern Stab, der entweder unten ſpitzig, oder unten und oben gerade zugeſchnitten iſt; der Stab muß aber die Länge haben, daß, wenn man ihn dicht vor ſich ſtellt, er juſt bis an die Augen treffe. Der Gebrauch davon iſt Fig. 6 zu erſehen. Der Stab iſt B, der Baum C. Geſetzt nun, ich will wiſſen, wie lang der Baum C, bis oben an den Aſt D ſey, (wir wollen hier z. B. 24 Ellen nehmen); ſo meß ich 24 Ellen von des Baumes Wurzeln von H in gerader Linie weg, wie die Linie E zeigt, bis an F aber meß ich von dieſem Puncte des Stabes Länge wieder auf der Linie zurück. Kann ich nun den Stab nicht einſtecken: ſo muß derſelbe von jemanden gehalten werden, doch ſo, daß er perpendikulär ſtehe. Alsdann legt man ſich platt zu Boden auf den Rücken, wie an A zu erſehen, und ſetzt die Füſſe mit den Sohlen dicht an den Stab B unten an G. Hiebey iſt aber zu merken, daß der Stab ſo hoch über der Erde ſtehe, als die Höhe des Mannes bis an die Augen iſt. Hierauf viſiert man gerade über den Stab, ohne Verrückung des Hauptes, daß man ſich nicht mit demſelben aufrichte, ſondern ſo platt auf dem Boden liegen bleibe, und alſo nach dem Baume, und nach D ziele, wie die Linie I zeigt. Sodann merkt man ſich den Fleck, welcher eben über dem Stocke in die Augen gefallen. Dieſes wäre alſo die Höhe von 24 Ellen, und eben ſo hoch, als wie die Länge, wo man mit den Augen gelegen hat. Will ich nun den Baum fällen laſſen, ſo muß ich die Höhe des Stockes

und

und den Span des Hiebes rechnen; z. B. den Stock nehme ich für eine Elle, den Kerb des Hiebes für $\frac{3}{4}$ Ellen, und rechne ſolches von den 24 Ellen ab; ſo bleibt $22\frac{1}{4}$ Elle, welche der gefällte Baum bis an den bemerkten Fleck hat. B) Mit einem hiezu verfertigten Triangel-Inſtrumente, welches Fig. 7. nachgeſehen werden kann. Bey demſelben iſt B der verfertigte Triangel, welcher von drey fein gehobelten Latten gemacht wird. Dieſe ſind 2 Zoll breit, und 1 Zoll ſtark. Der Winkel iſt b a c. Die Länge aus a nach b, 12 Zoll, und von a nach c, 12 Zoll, wie die Seiten d und f bemerken. Die ſchräge Seite iſt mit e bezeichnet. Es müſſen aber dieſe Latten rechtwinklig in einander gezäpft und befeſtigt ſeyn. Ferner habe ich einen langen Stab, woran das Inſtrument an der Seite d mit Schrauben angemacht iſt. Des Stabes Höhe iſt am füglichſten, wenn er die Länge hat, daß, wenn ich von b nach a ſehe, ich gleich die Höhe bis an meine Augen habe. Der Baum auf dem Riſſe iſt K. Will ich nun die Länge deſſelben bis an L wiſſen: ſo ſchraube ich meinen Winkel an den Stab G, nehme denſelben vor mich, gehe rückwärts in gerader Linie vom Baume weg, viſiere aus dem Winkel b nach dem rechten Winkel a, ob ich auch die gerade Linie nach dem Baume habe. Sodann muß ich auch eine Bleywage bey mir haben, und dieſelbe auf die Seite an f ſetzen, daß alſo auch der Winkel mit ſeiner untern Linie wagerecht ſtehe. Oder, ich mache zugleich eine Wage in den Winkel alſo: ich hänge oben an einem Schnürlein eine unten zugeſpitzte kleine eiſerne Kugel; unten auf der Seitenlatte f wird eine eiſerne Spitze eingeſchlagen, jedoch nach der obern perpendikulär, daß die herunterhängende eiſerne Kugel mit ihrer Spitze unten auf die eingeſchlagene Spitze genau treffe. Wenn ich nun, wie gedacht, aus b nach c den begehrten Fleck an L habe, wie die Linie M bezeichnet, und mein Inſtrument feſt und wagrecht, auch nach dem

Baume

Baume gerade ſteht, daß ich eben die Linie O nach N habe: alsdann meß ich von meinem Stabe und Inſtrument auf den Boden, an P bis an den Baum K. Befinde ich, daß ich 63 Fuß habe, und ich rechne einen Fuß für den Winkel meines Inſtrumentes dazu: ſo habe ich 64 Fuß. So hoch iſt der Baum von N bis an L. Alsdann rechne ich die Höhe meines Stabes G für $5\frac{1}{2}$ Fuß dazu, wie aus folgendem zu erſehen:

64 Fuß die Linie O,
$5\frac{1}{2}$ Fuß die Höhe des Inſtrumentes,
$69\frac{1}{2}$ Fuß;
Davon abgezogen 2 Fuß des Stockes Höhe,
$1\frac{1}{2}$ Fuß der Kerb oder Span zum Fällen.
$3\frac{1}{2}$ Fuß.
66 Fuß bleibt alſo für des Baumes Höhe, und ſo lang iſt der Baum bis an L.

C) Endlich kann die Höhe eines Baumes noch auf folgende Art gemeſſen werden, welche aber nicht anders, als wenn die Sonne ſcheint vorgenommen werden kann. Man nimmt einen Stock, ſteckt denſelben etwas vom Baum ab, daß er im Sonnenſchein ſtehe, bemerkt aber, daß er entweder 2 oder 3 Ellen lang ſey. Geſetzt nun, der Stock iſt 3 Ellen hoch: ſo meſſe ich den Schatten des Stockes, der z. B. 6 Ellen wäre. Nachher meſſe ich auch den Schatten des Baumes. Befind ich, daß derſelbe 60 Ellen iſt: ſo rechne ich nach der Regel de Tri aus, da 30 Ellen zum Facit heraus kommen wird: wie aus folgendem zu ſehen iſt:

Schatten Stock.
6 Ellen giebt 3 Ellen, was giebt 60 Ellen Schatten?
3
180

180 | 30 Ell. Fac.
66 |

Oder:

Oder:

3. Ell. Schatten giebt 2 Ell. Stab; was 45 Ell. Schatten?

$$\frac{2}{90}$$

$\frac{9\not{0}}{3\not{3}} \mid 30$ Ell. Fac.

Abutilon, Fr. fauſſe Guimauve, ſiehe Pappelſammet.

Abutilon Avicennae, ſiehe Ketmia.

Abutonon, ſiehe Abrotanum.

*Abwachen, ſiehe Beſtecken.

*Abwägen, Abwiegen, Lat. Librare, heißt insgemein, Waare gegen ein angenommenes Gewicht halten, wie ſchwer es ſey, dabey eine gute und richtige Wage, abgerichtete (juſtirte) Gewichte und redliche Wagbediente erfordert werden. Bey dieſem Abwägen kommen im Handel und Wandel mancherley Termini vor, als: das Tara auf, und in den Centner, das Fuſti, Sporco, oder Brutto, Netto. Das Gewicht der Waare mit dem Gefäß, worin ſie iſt, wird Sporco oder Brutto genannt; das Gewicht des Gefäßes, als: Fäſſer, Kiſten, Säcke, Körbe ꝛc. nennt man das Tara; das Gewicht der bloßen Waare aber, ohne Gefäß, nennt man das Netto. Weil aber nicht allezeit die Waaren aus den Kiſten gehoben werden können, ſo giebt man etliche Pfund auf oder in den Centner, da das Tara auf den Centner dem Verkäufer, das Tara in den Centner dem Käufer nützlicher iſt. Wenn in den Waaren, vieles Unreine, als: Staub, verdorben Gut, oder anderer Mangel ſich befindet, ſo wird nach einem gewiſſen Verhältniß eine Zahl der Pfunde angeſetzt, und ſolche vom Centner abgezogen, um dadurch die Waare, ſo viel möglich, als netto betrachten zu können; dieſen Abgang nennt man Fuſti. Wie man mit dieſen Rechnungen verfahre, wird ein Hausvater bald überlegen können, wenn er ein wenig des Rechnens erfahren iſt.

In einem andern Verſtande heißt Abwägen bey den Architecten, das Gefälle eines Fluſſes oder Brunnens, in Anſehung der Höhe eines Orts gegen den andern, durch eine Waſſerwage beſtimmen, und alſo abmeſſen, wie viel ein Ort dem Mittelpuncte der Erde näher ſey, als der andere. Weil es nun auf Feld= und Landgütern öfters vorfällt, daß man ein Waſſer gern zu ſeinem Nutzen einleiten möchte, ſo kann ein guter Hausvater durch eine ſimple Waſſerwage bald die Entſcheidung machen, ob das Waſſer, oder die Lage des Erdreichs das Gefälle angebe, daß es anlaufen kann. Dieſe Arbeit iſt alſo von Wichtigkeit, und wird unumgänglich erfordert, wenn Flüſſe von großen oder kleinen Wäſſern zuſammen geleitet, oder Kanäle durch das Land geſchnitten werden ſollen, die Schifffahrt zu befördern, da dann auf das Gefälle zuvörderſt zu ſehen, und die Schleuſen ſolchen Gefällen gleichſam ihre lebendige Kraft geben. Siehe Waſſerwage.

Neuerer Zeit hat man zu Paris, wegen einreißenden Holzmangels, das **Abwägen des Holzes**, in Vorſchlag gebracht, um dadurch zu erforſchen, wann es vortheilhafter ſey, ein Holz wieder zu ſchlagen. Hierin hat Herr **von Reaumür** viele Vorſchläge gethan, welche aus ihm **Büffon**, aber ziemlich verwirrt vorgetragen hat. Erſterer behauptet, daß man durch das Abwägen erfahren könne, ob es vortheilhafter ſey, ein Holz in 10 Jahren, oder in 15 Jahren, oder länger hinaus, zu fällen, wenn man nämlich das jedesmal, z. B. in 10, wieder in 15, in 20 Jahren, gefällte Holz fleißig abwägt, und anmerkt, wie die Gewichte ſich verhalten, da dann, durch Vergleichung der Gewichte, der Zuſatz des Schlagholzes erkannt werden könne. Ob alle Holz= und Forſtverſtändige dieſen Vorſchlag billigen werden, zweifelt man, indem man nach äußerlicher Beurtheilung des Holzes deſſen Schlagbarkeit genau beurtheilen kann, ohne auf das weitläuftige Abwägen zu verfallen, welches in vielen Fällen nicht einmal die Wahrheit entdecken

decken würde; denn, wie oft ſtehn zween Bäume im Holze, die einander in der Stärke durchgehends gleich, in den Aeſten aber ungleich ſind, deren Unterſchied öfters einige Centner betragen kann, daraus man die Unrichtigkeit und Weitläuftigkeit dieſes Vorſchlags deutlich erkennen wird.

Das Abwägen fällt auch bey dem Salzwaſſer und den Salzſiedereyen vor, damit man nicht allein die Menge des Salzes erforſchen möge, das ſich im Waſſer aufgelöſt, ſondern auch die Schwere eines Salzwaſſers beſtimme, das von einem Salze, ſo viel als es konnte, in ſich genommen hat. Man braucht hiezu die bekannte hydroſtatiſche Wage. Am leichteſten aber kömmt man davon, wenn man ſich eine runde Glasflaſche mit einem kurzen Halſe machen läßt, welche in dem Halſe keine größere Oeffnung haben muß, als daß eine Rabenfeder hinein geht; dieſe Glasflaſche wird auf die Wageſchale einer Schnellwage geſetzt, und in die andere Schale wird ſo viel Gewicht gelegt, als der leeren Flaſche gleicht. Alsdann füllt man die Flaſche mit friſchem Quell- oder Brunnenwaſſer, bis oben an den Hals, an, trocknet dieſelbe rings herum ab, ſetzt ſie in die eine Schale; in die andere legt man zuvor juſtirte Gewichte, welche des leeren Glaſes Schwere gleich ſind; hierauf legt man in eben dieſelbe Schale noch ſo viel Gewichte, als erfodert werden, den Wagebalken in das Gleichgewicht zu ſetzen; dieſes letztere Gewicht macht die Waſſerſchwere aus, welche man mit 64 bezeichnet, nachgehends halbirt man dieſe Schwere vermittelſt einer Abgleichung, und bezeichnet die Hälfte mit 32; dieſes wieder halbirt, giebt 16, und ſo fort, dergleichen kleinſte Gewichte bey Einigen Pfennige genennt werden. Will man nun die Schwere eines vorkommenden Salzwaſſers unterſuchen, ſo füllt man die Flaſche davon gleich voll an, trocknet ſolche wohl ab, und ſetzt dieſe eingefüllte Flaſche auf die Wageſchale, in die andere aber legt

man die beſchriebenen Gewichte, oder ſtatt deren ein Gewicht, das mit der Schwere des Waſſers und der Flaſche gleich ſteht; in dieſem Falle wird die Flaſche voll mit Salzwaſſer einen Ausſchlag geben, daher man nur von dem abgegleichten Gewichte der Pfennige ſo viel zu dieſem zuſammengeſetzten Gewichte legen darf, bis der Wagebalken in das Gleichgewicht ſteigt, ſo werden dieſe eingelegten Pfenniggewichte die Stärke der Sohle anweiſen, daraus man erkennen kann, ob die vorkommende Sohle verſiedenswürdig ſey, dabey alſo die Erfahrung die Gewißheit an die Hand geben muß; das übrige kann man durch die Kubikrechnung bald ergänzen. Ein Mehreres ſ. im Art. Salz-Sieden.

* **Abwäſſern**, wird insbeſondere von Moor- und Torffeldern geſagt, ſiehe Austrocknung.

Abwaſchen, Fr. Laver, ſiehe Waſchen.

* **Abwechſelung mit Feldfrüchten**, **Abwechſelung der Getreideſaat.** Sogar der fruchtbarſte Boden iſt nicht immerfort im Stande, einerley Getraide zu tragen. Wiederholte Verſuche lehrten die Römer, daß, nächſt der abwechſelnden Ruhe des Landes, wie Plinius anmerkt, nach Wolfsbohnen, Wicken, Bohnen, oder andern ſolchen Gewächſen, die den Erdboden fruchtbar und fett machen, Weizen geſäet werden kann. Die vernünftigſte Abwechſelung der Getreidearten, die irgend ein Schriftſteller ſeit der Zeit der Römer angegeben hat, iſt diejenige, die Camillo Tarello anräth. Seinen, dem Rathe von Venedig im Jahre 1566 vorgelegten Entwurf hierüber, findet man in Mills überſetzten vollſtändigen Lehrbegriff der prakt. Feldwirthſch. I. Band, S. 386 — 391. Auch findet man ebendaſ. S. 391, fgg. die Beſchreibung der Arten, wie die franzöſiſchen Landwirthe mit ihrem Getreide abzuwechſeln pflegen. Home giebt in ſeinen Principles of vegetation, S. 162. ſehr vernünftige Gründe von den Vortheilen an, die aus der Abwechſelung mit den Früch-

ten

ten entſtehen, und ſchreibt ſie den verſchiedenen Wirkungen ihrer Wurzeln zu. Um eine kurze Anleitung zu geben, wie ein Landmann mit ſeinen Früchten abwechſeln, und dadurch ſein Feld bey Kräften, und von Unkraut rein erhalten ſoll, wollen wir ſetzen, daß in einem feſten leimigen Boden auf das Ruhejahr Weizen geſäet, und das Feld, indem es im Winter umgeriſſen liegen bleibt, im Frühlinge zur Bohnenſaat beſtellt wird. Da es unumgänglich nöthig iſt, dieſen Boden, nachdem die Bohnen weg ſind, beſtändig umzuarbeiten, ſo bleibt das Feld, den Winter über, umgeriſſen liegen, und wird im Frühlinge zu Gerſte und Kleeſamen beſtellt. Der zweyte Klee kann das folgende Jahr fein bey Zeiten eingeackert werden, damit man Zeit habe, das zweytemal für den Weizen zu pflügen. Nach dem Weizen können Bohnen, Erbſen, oder irgend eine Art Wurzeln geſäet werden, ſo wie es der Hauswirth für gut befindet. Nach dieſem kann man noch einmal Hafer davon nehmen, als eine Vorbereitung zur Ruhe. Solche hat dergleichen Boden mehr nöthig, als leichtes Erdreich. Wenn die Erde gemächlich locker gehalten wird, ſo hat man mehr Nutzen auf ſolchem Boden, wenn man rothe oder gelbe Rüben, als andere Rüben, darauf erbaut. Denn er wird gern weich, wenn die Schafe ſie von dem Felde wegfreſſen; es müßte dann überaus gute Witterung ſeyn. Winterwicken kann man ſäen, die man wegnimmt, ehe die Gerſte geſäet wird. Andrerſeits müſſen, wenn der Erdboden leicht iſt, Steckrüben geſäet werden, ſobald man das Feld nach dem Weizen ackern kann. Dadurch wird die Erde zu einer Gerſten= und Kleeſaat bereitet, nach welcher Weizen auf der erſten Furche geſäet werden kann, wenn der Erdboden gut bey Kräften iſt. Erbſen, Potatoes, eine Wurzel aus Weſtindien, oder andere Wurzeln können gehöriger Weiſe auf den Weizen erfolgen. Und ſo wird etwa der Landwirth, nach ſeinen eigenen Einfällen, mit ſeiner Einrichtung nach Beſchaffenheit

deſſen, was er zu Markte führen kann, oder in ſeiner Wirthſchaft braucht, abwechſeln.

Eine leſenswürdige Anweiſung, wie man bey Abwechslung mit Küchen-Specerey- und Kornfrüchten die Aecker 18 Jahre hinter einander ohne Brache und friſche Düngung alljährlich mit Nutzen beſtellen könne, findet man in **Reicharts** Land- und Garten-Schatz, V. Th. S. 1—81. Nach dem Inhalte derſelben ſoll man zum Anfange der 18jährigen Beſtellung eine ſolche Frucht erwählen, welche eine ſtarke Düngung mit 24 Fudern vertragen kann, ohne ſich zu überwachſen, oder ſonſt einen Schaden zu nehmen, und zwiſchen welcher man das von der friſchen Düngung häufig hervorkommende Unkraut bequem hinweg ſchaffen kann; wozu ſich das Weißkraut, Blumenkohl und andere Kohlgewächſe am allerbeſten ſchicken, welche auch daher öfters im andern Jahre wieder darauf gebracht werden. Ferner ſoll man ſtark auszehrende Früchte, wie die Wurzelgewächſe, und beſonders die Paſtinaken, Möhren und rothe Rüben, niemals etliche Jahre hinter einander, oder doch ſehr oft, auf einem Acker beſtellen; denn da dieſelben den Acker ſehr ausſaugen, ſo werden die ihrer Natur gemäßen Theilchen gar bald dergeſtalt aus der Erde heraus geholt, daß die Wurzeln in den folgenden Jahren nicht Nahrung genug finden, und alſo unmöglich recht anſchlagen und gerathen können. Daher muß man, nach den Wurzelgewächſen, und hauptſächlich nach Möhren- und Paſtinakwurzeln, Specereyfrüchte erwählen, und mit Mohn, Safflor, Fönugräc, Anieß, großen Garten- oder Futterbohnen, allerhand andern Phaſeolen oder Bohnen, Hirſe, Canarienſaat u. d. gl. wie auch mit Kornfrüchten abwechſeln, welche alle das Land nicht ſo ſehr ausſaugen, und demſelben gleichſam wieder eine Ruhe geben, daß man hernach dann und wann wieder Wurzeln darauf bringen kann. Bey der Ausübung und Anwendung dieſer

dieſer Abwechſelung mit den Früchten müſſen eigenes Nachſinnen, angeſtellte Verſuche, und die dadurch erlangte Erfahrung einander beſtändig die Hand bieten.

Von Wechslung der Felder und Arten des Samens, ſiehe die nach Grundſätzen und Erfahrung abgehandelte ſchleſiſche Landwirthſchaft (von H. G. v. D.) I. Th. Breßl. 1771, gr. 8. Cap. 9, S. 143—149.

Von Veränderung und Düngung des Saatkorns, ſ. das 68. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769.

Du changement des productions. ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, Tom. VI. à Paris, 1762, 8. S. 101—113. Du changement des ſemences. ſ. im VII. Th. deſſ. S. 34—45. De l'ancien labourage, S. 215—258. De la nouvelle culture, S. 259—282.

Gottl. Rammelt von Umwechslung der Feld- und Garten-Früchte und des Samens: ſt. in D. G. Schrebers Neuer Cameralſchr. IX. Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 144—150. desgl. in deſſen gemeinnüß. Abhandl. 2. Th. Halle, 1771, 8. S. 215—221.

Gc. Cour. Stockhauſens Anmerkung von Abwechslung mit verſchiedenen Gewächſen: ſt. in deſſen Beyträgen zur Rechtsgelarth. ꝛc. I. B. 1. St. Fr. a. M. 1769, 8. S. 94, f.

* **Abwechſeln**, bedeutet bey den Jägern: 1) Abändern oder aufmachen die Wechſel an einem Jagdzeuge. 2) Hirſch, Sau und Wildbret, wenn dieſes ſtumpfe Schalen hat, wird geſagt: es hat die Schalen abgewechſelt, oder abgewechſelte Schalen. 3) Siehe Abwechſeln, bey Ablöſen.

* **Abweiden des Getreides.** Manche laſſen ihr Getreide, wenn es zu ſtark ſteht, von dem Viehe abfreſſen; allein dadurch verzögert man den Wachsthum und die Reifung deſſelben gar ſehr, und das Getreide wird dadurch allen Zufällen ausgeſetzt, welche ſich bey einer ſpäten Aernde einzufinden pflegen.

Von den Folgen, dem Nachtheile oder Nutzen des Abweidens, ſ. Hrn. von Graffenried Abhandl. von dem Nutzen und Nachtheile des Weidganges, im 3. St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 108, ſgg.

* **Abweifen**, heißt, den an einem Rande oder Rocken geſponnenen Garnfaden, oder den gemachten Zwirn von der Spindel oder Spuhle über ein beſonders dazu verfertigtes Werkzeug, welches eine Weife heißt, ziehen, und denſelben in gewiſſe Gebinde, vermittelſt ei-

nes darzwiſchen geſchlagenen Fadens, bringen, bis deren Anzahl eine volle Strehne ausmacht. S. Haſpel.

* **Abwerfen**, heißt in dem Forſt- und Holzweſen, von einem Baume die Aeſte herab nehmen, und den Stamm gleichwohl noch ſtehen laſſen. Dieſes geſchieht insgemein, wenn entweder die Raupen in Menge die Aeſte verderbt und ausgeſogen haben, oder ſonſt eine Krankheit an den Baum gekommen iſt, darauf dann wieder friſch gepfropft, und der Baum zu fernerem Nutzen beybehalten wird.

Die Jäger verſtehen durch Abwerfen, theils das Abſtoßen der Geweihe oder Gehörne bey den Hirſchen und Rehböcken, welches im März und April, bey geringen Hirſchen auch erſt im May geſchieht; theils wenn nach vollendeter Jagd die Tücher und Garne wieder abgenommen und gehörig zuſammen geſchlagen werden.

Von dem Abwerfen des Hirſches entſteht unter den Jägern die Spaßfrage: Wann der Hirſch am niedrigſten gehe? Antwort: Wann er das Gehörn abgeworfen hat. Zu dieſer Zeit findet man die Hirſche in lichten Stangenhölzern, indem ſie, wegen ihren weichen Kolben, die Dickichte, um ſich nicht anzuſtoßen ſcheuen. Wunderbar iſt es, daß der Rehbock im November abwirft, und alſo bey einfallender ſtarker Kälte wiederum aufſetzen kann.

Nicht minder wird Abwerfen auch von dem Ertrage eines Gutes, Hauſes oder Gewerbes geſagt, wie viel nämlich nach Abzug der herrſchaftlichen Steuern, und anderer beym Gute, Hauſe oder Gewerbe nothwendiger Unkoſten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibt, dahin Gewinn- und Verluſtanſchläge gehören.

Abwiegen, ſiehe Abwägen.

Abwinde, ſiehe unter Abſpuhlen.

* **Abwinden**, geſchieht, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelaſſen wird; ingleichen, wenn der Strick am Bratenwender, der bey

dem

dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelſt der Gewichte nach und nach herunter gezogen wird.

Abwinden, nennen auch die Hausmütter, wenn ſie einen großen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen nach und nach abziehen, und zum bequemern Gebrauch in kleinere Theile oder Knäule vertheilen. Vornämlich aber kömmt dieſes Wort bey den Seidenmanufacturen vor, wo die Seidenwinder die Seide auf Röllchen abwinden, damit dieſelbe hernach weiter mannigfaltig duplirt und gezwirnt werden könne, wozu man hernach Zwirnmühlen und dergleichen hat. Siehe Abſpuhlen.

Abwipfeln, Abkolben, Fr. Receper oder Reſeper un arbre, iſt ein Gärtnerwort, und heißt, einem Baume den ganzen Wipfel abſchneiden, um entweder von einer andern Art darauf zu pfropfen, oder, daß er neue Aeſte treiben, und wieder jung werden ſoll.

In den Wäldern nennt man eine Holzung abſtoßen oder abkolben, wenn man dieſelbe, ehe ſie zu derjenigen Größe gelangt iſt, welche man ſie erreichen laſſen wollte, abhauet. Man nimmt dergleichen bey ſchwachen Holzungen vor, um ihnen neue Kräfte zu verſchaffen.

Forſtverſtändige behaupten, daß man die neuen Wiederbepflanzungen eines Waldes mehrmal abkolben müſſe. Es iſt dieſes, ihrer Meinung nach, eine allgemeine Regel, welche gar keine Ausnahme leidet. Das Abkolben, ſagen ſie, veranlaßt die Bäume, viel Wurzeln in die Erde zu ſchlagen. Dühamel aber hält dafür, daß dieſes Verfahren vielmehr das Wachsthum der Wurzeln zurück halte. Eine Menge Verſuche, welche derſelbe in ſeiner Phyſique des arbres, anführt, ſcheinen unwiderleglich zu beweiſen, daß die Bäume um ſo viel mehr in Wurzeln ſchlagen, je mehr Aeſte ſie haben. Uebrigens räth man, die Holzungen, welche zum Gehäu beſtimmt ſind, oder nach einer gewiſſen Zeit abgehauen werden ſollen, abzukolben, damit mehr Stockſtämme (Brins de ſouche) hervorkommen, und das Gehölz ſol-

chergeſtalt dicker werde. Er iſt auch der Meinung, daß man die ſchwachen Holzungen abkolben müſſe, vornämlich diejenigen, welche im Gipfel abſterben, um, anſtatt des ſchwachen und abſtehenden Gehölzes, ein neues, geſundes und lebendiges herzuſtellen.

Wenn ein Gehölz, welches aus Noth hat abgekolbet werden müſſen, zu Oberholz oder Ziehung hochſtämmiger Bäume beſtimmt iſt, ſo muß man dem Baume, wenn er eine Höhe von fünf bis ſechs Fuß erreicht hat, die Aeſte abſchneiden, ſo daß auf jedem Stummel nur ein einziger lebhafter Stock ſtehen bleibe. Hingegen würde man unrecht thun, Bäume, welche in einer Baumſchule, die zur Anziehung hochſtämmiger Bäume beſtimmt iſt, gut fortkommen, abzukolben. Siehe auch Köpfen.

* **Abwürgen**, heißt: 1) einen Vogel umbringen oder todt machen, da man ihm den Kopf eindrückt. 2) Wenn die Hunde einen Dachs oder Fuchs gefangen, und ſolchen todt beißen, heißt es auch: die Hunde würgen ab. Ein gewürgter Dachs oder Fuchs liegt öfters, als wenn er ſteintodt wäre; es iſt dieſes aber nicht. Man darf alſo nur einen Eimer kalt Waſſer nach und nach über ſolchen herſchütten, ſo erholt er ſich wiederum, daß er von neuem gehetzt werden kann.

Einem ſtarken Vogel dreht man den Kragen nicht um, oder beißt ihm den Hals durch, ſondern man nimmt eine Feder aus dem Flügel, und ſteckt dieſe dem Vogel ins Genicke. Siehe Abknicken.

Abwürzen, Würzen, geſchmackt, oder ſchmackhaft machen, Lat. Condire, Fr. Aſſaiſonnement, heißt, die Kunſt, eine Speiſe zuzurichten, daß dieſelbe ſchmackhafter werde. Im erweiterten Verſtande verſteht man darunter auch alles das, womit eine Speiſe gewürzt wird, als: Salz, Pfeffer, Zimmet, Gewürznelken, Champignons, Spitzmorcheln, Trüffeln, u. d. gl. Die ganze Kunſt des Kochs beruht faſt auf nichts anderm, als dergleichen Gewürz auf die gehörige Art zu

gebrau-

gebrauchen. Dieſe Kunſt iſt faſt allen wohl eingerichteten Nationen gemein; allein, ſie iſt nicht überall auf einen gleichen Grad der Verfeinerung gebracht. Eine geraume Zeitlang, waren Salz, Honig und Milchrahm die einzigen Jngredienzen, zum Abwürzen des Fleiſches. Man war damals weiter auf nichts bedacht, als daſſelbe geſünder zu machen, indem man es durch die Art dieſer Zurichtung leicht verdaulicher zu machen ſuchte; heutiges Tages aber läßt man es bey dergleichen einfachem Abwürzen nicht bewenden.

Abyme, oder Abyſme, iſt ein franzöſiſches Kunſtwort der Lichtzieher, und bedeutet die Talggrube, den Talgtrog, oder ein hölzernes Geſchirr, worein das geſchmolzene Unſchlitt gegoſſen wird, worein ſie ihre Dochte, zu Ziehung ihrer Lichter, eintunken. Dieſes Geſchirr, deſſen Oeffnung ablang-viereckig iſt, beſteht aus vier hölzernen Bretern. Diejenigen, welche die großen Seiten dieſes Parallelogramms ausmachen, ſind viereckig, und gehen unterwärts in einen ſpitzigen Winkel zuſammen; die beyden andern ſind dreyeckig. Man verfertigt ſie auch von Blech, oder einem ausgehöhlten Stücke Holz.

* Nach **Dühamel's** Beſchreibung der Kunſt des Lichtziehens, deren deutſche Ueberſetzung ſich im I. Bande des Schauplatzes der Künſte und Handwerke; Berl. Stett. und Leipz. 1762, gr. 4. S. 45 — 106, n. 3 K. T. befindet, iſt dieſer ſo genannte Abyme, oder Talgtrog, den die Lichtzieher ſehr übel die Form (Moule) nennen, und der ehedem die Talggrube hieß, ein hölzernes Gefäß, gewöhnlicher Maßen von Nußbaumholz, in der Figur eines länglichen Dreyeckes oder Prisma, welches gewiſſer Maßen einen Mühlenrumpf von viereckiger Geſtalt vorſtellt, und ſehr gut zuſammen gefügt ſeyn muß, um den geſchmolzenen Talg aufzubehalten. Die zwo großen Seiten, welche man Wangen (Joues) nennt, haben inwendig zwey Fuß Höhe, und die Oeffnung hat nur zehn Zoll Breite, bey

drey Fuß Länge. Die kleinen dreyeckigen Seiten, welche man die Köpfe der Lichtform (Têtes du moule) nennt; gehen ſenkrecht in die Höhe. An jedem Kopfe befindet ſich ein hölzerner Griff, woran man die Form ganz bequem von einem Orte zum andern tragen kann. Dieſer prismatiſche Trog, der ſich unten faſt in einen Winkel endigt, ruht auf einer erweiterten Einfaſſung, welche man den Fuß oder Schuh (Sabot) nennt, und aus einem ſtarken Stücke Holz beſteht, welches mit einer Leiſte, in Geſtalt einer Rinnenleiſte, eingefaßt iſt, und dazu dient, daß der darauf fallende Talg in die Höhle des Geſtelles ablaufen könne; oder auf einem Fußgeſtelle, wodurch er um ſechs Zoll höher wird, und welches das Tablett der Form (Tablette du moule) heißt.

* **Abzählen**, Abzehlen, iſt eine Verrichtung, da man entweder im Felde, die aufgebundenen Garben abzählt, und in Mandeln ſetzt, oder hernach die auf unterſchiedenen umherliegenden Feldern aufgeſetzten Garben nach Schocken abzählt. Oder: da eine ſorgfältige Hausmutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eßwaaren der Zahl nach überſchlägt, und zu ihrer Nachricht fleißig aufſchreibt, was von dergleichen vorhanden. Siehe auch Abzehenden. In den Forſten werden die Bäume abgezählt; ſiehe allgem. öcon. Forſt-Magaz. III. B. S. 5, und 58.

* **Abzäumen**, pflegt man von den Pferden zu ſagen, wenn ihnen der Zaum abgenommen, und ſtatt deſſen, eine Halfter angelegt wird, welche muthwillige Pferde manchmal abreißen; daher einige in ſolchem Falle rathen, daß man dergleichen Pferde mit einem ſchlechten Band anlegen ſolle, damit, wenn ſie mit Gewalt daran reißen, ſie zurück ſchlagen und erſchrecken, und nachher dieſe Gewohnheit ablegen.

* **Abzapfen**, nennt man, wenn Wein, Bier, Kofend und dergleichen Getränke aus einem großen Gefäße in kleinere

kleinere abgezogen werden, um ſie näher und bequemer bey der Hand zu haben; oder wenn die Wäſcherinnen und Garnſieder die über die Wäſche oder Garn gegoſſene Lauge, ſo eine Zeitlang darüber geſtanden, um den Unrath aufzulöſen, vermittelſt eines unten an dem Gefäße gezogenen Zapfen, in den Laugzober wieder ablaufen laſſen. Siehe Laugen der Wäſche.

Abzapfen, abgraben, ableiten, abſtechen, Fr. Saigner, ſagt man von einem Sumpfe, Graben und Fluſſe, wenn man Canäle ziehet, um dieſelben zu entleeren, auszutrocknen oder zu ſchwächen, damit das Waſſer davon an einen niedrigern Ort abfließe. Siehe Austrocknen der Sümpfe, Wäſſer, Waſſergänge unter der Erde.

* **Abzehenden,** heißt, den Zehenden von den Feldfrüchten, vor deren Einführung, demjenigen, welchem er gebührt, z. B. den Schnittern, welche das Getreide um den Zehenden abgebracht, Prieſtern, Herrſchaften ꝛc. nach abgezählten Schocken, Mandeln und Garben zutheilen und anweiſen. Hiezu werden von Herrſchaften einige Zehendknechte beſtellt, welche die Garben und Büſchel, oder bey dem Obſte die Hunderte, Schocke u. d. gl. abzählen, und jedesmal das zehente Stück beyſeit legen, da es dem Zehendknechte, oder dem, der abzehendet, frey ſteht, im Anfange des Zählens eine oder zwo Garben oder Büſchel liegen zu laſſen, und bey den dritten oder vierten zu zählen anzufangen, damit ſich kein Betrug einſchleichen könne, weil die Bauern öfters die zehnte Garbe kleiner binden, und hiedurch den Zehenden unrichtig abtragen wollen. Siehe Zehend.

Abzehlen, ſiehe Abzählen.

Abzeichnen, ſiehe Abſtecken.

Abzeichnung, ſiehe Abriß.

Abzieh-Feile, ſiehe Feile der Goldarbeiter.

* **Abziehen,** bedeutet bey den Jägern: 1) Ein geſpanntes Gewehr loslaſſen; heißt auch abdrücken, abſchießen. 2) Wenn der Leithund eine falſche Fährte angefallen hat, und

und von dieſer hinweg gezogen wird, ſo nennt man dieſes: *von der Fährte abziehen.* 3) Wenn nach geendigter Jagd die Jäger nach Hauſe gehen dürfen, ſpricht man: die *Jäger ziehen ab.* 4) Wird Abziehen anſtatt Ausziehen oder Streifen von einigen gebraucht.

Wenn der Leithund eine falſche Fährte angefallen hat, wird er alſo beſtraft: *Pfuy Geſellmann* oder *Knechtel,* ſo es ein Hund; bey der Hündin aber *Haile* oder *Heele* geſagt, *Pfuy, laß nach, unrecht; Pfuy Rehe, pfuy Haſe, laß nach!* giebt hierauf dem Hunde eine kleine Strickſen, zieht ihn von der falſchen Fährte ab, und ſpricht ihm aufs neue zu: *Hin hin, ha, haho, Hirſch laß ſehn, rechts ſuchs naus!* oder nach anderer Mundart: *Hu höcht Kniächtel, Hierſchel, hu Hirſchel, recht ſuchs naus!*

* **Abziehen**, heißt bey dem Salzſieden ſo viel, als die Pfanne vom Herde losmachen und ausheben, wenn ſich zu viel hartes verbranntes Salz angelegt hat. Bey dem Barbierer und Bader, das Schermeſſer ſchärfen, ſiehe unter Schermeſſer. In der Haushaltung, wenn Knechte und Mägde nach verfloſſener Dienſtzeit und gehörig aufgeſagtem Dienſte ſolchen verlaſſen, oder aus ihrer Herrſchaften Dienſt ziehen, und in eines andern ſich wiederum begeben; da ſie dann kurz vorher alles dasjenige, was ſie während ihrer Dienſtjahre unter ihren Händen und Aufſicht gehabt haben, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben ſollen.

Abziehen, bedeutet auch ſo viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geſchlachteten Vieh oder Fiſche, die man verſpeiſen will, abſtreifen, oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulöſen, und ſolche, indem die Federn daran gelaſſen worden, behutſam wieder zuſammen zu nähen, und mit Rehhaaren auszuſtopfen. Siehe *Abſtreifen.*

Abziehen, den Wein, oder *Ablaſſen,* Fr. Soutirer; ſiehe unter *Wein.*

Abziehen, den Branntwein, iſt, wenn man den ſogenannten gemeinen, und von dem Brennzeuge nur einmal herübergelaufenen Branntwein noch einmal deſtillirt und herüber zieht, damit er ſtärker werde. Siehe Abzieh-Zeug und Deſtilliren.

Abziehen, ein Gewicht, ſiehe Aichen.

Abziehen, in der Rechnungskunſt, ſiehe Subtrahiren.

* **Abzieh-Pflug**, Engl. Draining plough, oder Rinnenmacher, Engl. Guttering nennt man ein gewiſſes Werkzeug zum Abziehen des Waſſers von einem naſſen Lande, womit nur ein Menſch allein arbeitet. Man zieht es aus verſchiedenen Urſachen dem vom Pferde gezogenen Pfluge vor; weil im naſſen Lande, welches eben getrocknet werden ſoll, die Pferde ſehr eintreten und mehr koſten, als dieſe Arbeit eines einzigen Mannes. Man braucht es zur Austrocknung der Bleichplätze: auch thut es für naſſes thoniges Wieſenland ſehr gut, wo das Erdreich nur flach iſt, und gern eine große Menge Binſen aufſchießen läßt. Wenn auf einem flachen thonigen Wieſenlande eine Waſſerleitung von vier bis fünf Zoll breit, und ſechs bis acht Zoll tief, zwiſchen jedem Lande gemacht, und die Klöße in Haufen geſammelt, und mit Kalk oder Miſt, oder mit beyden vermengt werden, damit ſie zuſammen gähren, ſo giebt ſolches eine gute Menge Dünger, der auf das Land kann gelegt werden, wenn er wohl verrottet iſt: und er iſt ſehr dienlich, die Binſen zu verhindern, daß ſie nicht ſo überhand nehmen. Eine Beſchreibung und Abbildung des Abziehpfluges findet man im 4. B. des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſticum & commerciale, Lpz. 1766. 8. S. 227—233. Siehe auch Abzug.

* **Abzieh-Zeug**, iſt alles dasjenige Geräth, was man zum Abziehen des Branntweins braucht. Es gehören dazu, eine kleine kupferne, inwendig wohl verzinnte Blaſe mit dergleichen Hut oder Helme, der mit einer kupfernen Röhre verſehen iſt; eine noch längere ebenfalls kupferne

Röhre, die man quer durch ein Faß und an die obere Röhre des Blaſenhutes ſtößt, ſo daß ſie genau in einander paſſen; ferner ein Recipient oder Vorſetzglas, mit einem langen Halſe und weiten Bauche, welches man an die durch das Faß gehende Röhre ſtellt, damit der abgezogene Branntwein oder Spiritus darein triefen könne.

* **Abzüchte**, ſiehe Th. X. S. 590.

* **Abzug**, Fr. Décompte, das was man von einer auszuzahlenden Summe abzieht, abrechnet oder abdinget.

* **Abzug**, Abzüge, werden in der Baukunſt diejenigen tiefen Oerter und Dollen genannt, dadurch man das zuſammenlaufende Waſſer von den Höfen, Gärten und Gaſſen ableitet, welche, wenn ſie in einem Hauſe oder Hofe gelegen, demſelben zur Beſchwerde ſind, indem man ſolche im Bau erhalten, zu gewiſſen Zeiten ausführen und reinigen laſſen muß.

Oder man verſteht auch dadurch Gräben, Schleuſen, Rinnen oder Röhren in der Erde, welche den Abfall des Waſſers auf den Feldern, Wieſen und in Gärten befördern und fortleiten. Dergleichen Gräben zu ziehen, iſt das beſte Mittel, Wieſen, welche vorher naß und feucht gelegen, trocken und fruchtbar zu machen, inmaßen diejenigen, welche vorher ſauer Futter, Schilf oder gar Mos getragen, in weniger Zeit hernach, als gedachte Abzüge darein gemacht, und ſie ein wenig überdüngt worden, das ſchmackhafteſte Gras tragen. Es ſollen aber ſolche Abzüge von Rechtswegen auch ihren Ablauf haben, wenn man guten Nutzen davon genießen will. Man kann auf dieſe Weiſe ganze große Brüche trocken, zu Feld und Wieſen machen, ja vermittelſt der Canäle und des Waſſers Abfluß Mühlenwerke dabey anlegen. Dergleichen Abzüge ſind auch in Weihern und Teichen anzulegen, damit man bey der zahmen Fiſcherey das Waſſer wegziehen, und deſto bequemer die Arbeit verrichten könne. Siehe **Abhang** und **Teich**.

In den Weinbergen verſteht man durch die Abzüge, diejenigen Enden an Weinſtöcken, welche etwas ſeichter, als die Senker, in die Erde eingelegt werden, deren äußerſte Spitzen nur drey bis vier Augen über den Erdboden treiben.

Bey den Jägern heißt Abzug Fr. Retraite, und zum Abzuge blaſen, Sonner la retraite, die Hunde ſich zurück ziehen laſſen.

Abzug an einer Flinte oder Piſtole, ſiehe Drücker.

* **Abzugs-Geld**, iſt eine Art der Nebenſteuern, welche bey dreyerley Gelegenheiten entrichtet werden muß; nämlich: 1) Wenn ein Unterthan das Land worin er ſich bisher aufgehalten, verlaſſen, und in einem andern ſeinen Wohnſitz aufſchlagen will. 2) Wenn ein Unterthan ſeinen Kindern, die ſich außer Landes niederlaſſen, Heurathsgüter oder ſonſt etwas zuwendet. 3) Wenn von der Verlaſſenſchaft eines Unterthanen im Lande etwas an Fremde vererbet wird.

Nach dieſen Fällen wird ſolche Nebenſteuer Abzug, Abſchoß, Nachſteuer, Jus Detractionis, Gabella Emigrationis, Gabella hereditaria, u. ſ. f. genennt: wiewohl die deutſchen Benennungen auch ohne Unterſchied gebraucht zu werden pflegen. Siehe **Bergius** Polizey- und Cameral-Magazin. 1. B. S. 8-18. Siehe auch Erb-Gulden. Gaffel.

Abzwicken oder Abkneifen mit den Nägeln, als: die Treibreiſer der Bäume; ſiehe Ausbrechen.

* **Abzwingen**, ſiehe Abtreten Nro. 4.

Acacia, Acacien-Baum, Acacia vera, die wahre oder wahrhafte Acacia, ägyptiſcher Schoten- oder Schlehen-Dorn, ägyptiſcher Schlehenbaum, fremder Schlehendorn, iſt ein in Aegypten wachſender Baum, welcher einen gewiſſen Saft liefert, der unter dem Nameu Succus Acaciae, Acacien-Saft, in der Medicin gebraucht wird. Dieſer Baum iſt ſehr äſtig, und mit ſtarken Dornen beſetzt. Die Blätter daran ſtehen einander gegenüber.

Die

Die Blüthe iſt goldfarbig, ohne Geruch in Geſtalt einer Röhre, und in fünf Theile ausgeſchnitten. Die Frucht iſt eine der Feigbohnen= (Lupinus) Schote gleichende Schelfe.

Dieſer Baum iſt in Groß=Cairo ſehr gemein, und kann hier zu Lande nur in warmen Gewächshäuſern gezogen werden. Seine Schalen werden, wenn ſie noch grün ſind, geſtoßen, und geben einen Saft, welchen man dick werden läßt, und Acacienſaft nennt. Dieſer Saft ſieht auswendig braun, inwendig aber ſchwärzlich oder rothbräunlich aus, iſt von feſter Conſiſtenz, wird im Munde weich, und hat einen zuſammenziehenden Geſchmack. Wir bekommen ihn aus Aegypten, vermittelſt der Schifffahrenden und Kaufleute von Marſeille, in Geſtalt von Kugeln. Man gebraucht im Nothfalle an deſſen Statt, die deutſche Acacia, d. i. einen Saft, welcher aus gekochten wilden Pflaumen gepreßt, und entweder am Feuer oder an der Sonne zu einer Latwergenmäßigen Dicke gebracht, nachher in Täfelchen geformt und aufgehoben wird. Siehe Schlehendorn.

Die Lederbereiter in Groß=Cairo verbrauchen vielen wahren Acacienſaft zum Schwarzfärben ihrer Häute.

Aus den Spalten der Rinde, und den in dieſen ägyptiſchen Acacienbaum, welcher auch in Arabien, und an verſchiedenen Küſten von Afrika wächſt, gemachten Einſchnitten, fließt ein zäher Saft, welcher mit der Zeit hart wird; nämlich das ſogenannte und in den Apotheken gebräuchliche Gummi Arabicum, das arabiſche Harz oder arabiſche Gummi. Wenn dieſes Gummi in großen, nicht ſehr durchſichtigen Stücken an einander klebt, bekömmt es den Namen Gummi turium Fr. Gomme turique. Es wird von den Seidenfärbern gebraucht. Der ſtärkſte Handel mit dem arabiſchen Gummi geſchieht in Senegal. Siehe Gummi (arabiſches.)

* *PETRI BELLONII* obſ. de Acacia vera, ſt. n. e. Kupferabbild. in deſſen *Obeſſ.* Lib. 2. Cap. 56, bey Cluſii Exoticis, 1605. f.

Acacia communis, gemeiner Acacienbaum. Die Botaniſten haben den Namen Acacia verſchiedenen Bäumen ohne Unterſchied beygelegt. Ich handle aber hier bloß von der Pſeudo-Acacia vulgaris; Acacia Americana ſiliquis glabris, *Rai.* hiſt. plant. 1719. *Seb.* Muſ. 1. t. 15. f. 1. Acaciæ affinis Virginiana ſpinoſa, ſiliqua membranacea plana, *Pluken.* 6, p. 73, tab. 4. Courbarill. Anagyris Americana ſpinoſa, floribus albis odoratis; Glycyrrhiza arboreſcens; Acacia Robini; Robinia racemis pedicellis uniflorις, foliis impari pinnatis, ſtipulis ſpinoſis, *Linn.* Spec. plant. Ed. II. p. 1043, n. 1. Robinia aculeis geminatis, Hort. Cliff. no. 354. Fr. Faux-Acacia, oder Acacia d'Amerique. D. Die gemeine unächte Acacia, Die wilde Acacia. Der wilde Acacienbaum. Die After-Acacia. Baſtart-Acacia. Amerikaniſcher Schlehdorn. Schotenbaum. Schotendorn. Heuſchreckenbaum. Stachliger amerikaniſcher Erbſenbaum, mit weißen wohlriechenden Blumenſträußen, und dunkelbraunen breiten und glatten Schoten. Man zählt zwo Gattungen, es wird aber nur eine in Frankreich gezogen, welche ſich aus Virginien und Canada herſchreibt, und ſich an unſer Klima ſehr gut gewöhnt hat. Den Namen Robinia hat ſie daher bekommen, weil der erſte Acacienbaum, den man in Frankreich gehabt hat, durch die Bemühungen des Johann Robin, königlichen Gartenaufſehers, aus America nach Paris gekommen iſt. Es iſt ein Baum, deſſen Blätter abwechſelnd auf den Aeſten ſtehen, mit einander vereinbart ſind, und aus einer Anzahl einfacher, ovaler und auf einer gemeinſchaftlichen erhabenen Ader paarweiſe ſtehenden Blättlein beſteht, welche ſich nach Beſchaffenheit der unterſchiedenen Gat-

tungen, bisweilen durch ein einziges Blättlein endigt, manchmal aber keines dergleichen hat. Die Blumen geben einen überaus angenehmen Geruch von ſich. Es ſind dieſelben wie bey den Hülſengewächſen, und ſtehen traubenförmig an einem gemeinſchaftlichen Faden. Jede beſteht in einem Kelche aus einem Stücke, welcher ſehr klein, glockenförmig, und an den Rändern in vier Theile zertheilt iſt, deren oberſter noch einmal ſo breit, als die drey andern iſt, und kaum ausgeſchweift aus-ſieht. Ihre Fahne (Vexillum) iſt groß, offen, beynahe rund, und auf die andern Blumenblätter ein wenig niedergelaſſen. Die Flügel (Alae) ſind groß, oval, und nach der Fahne in die Höhe gerichtet. Der untere, einem Schiffboden ähnliche Theil (Carina) iſt ſehr klein, rund, platt, und nicht viel länger, als die Flügel. Inwendig in der Blume findet man zehn Staubfäden, (Staubträger, Stamin), welche unterwärts mit einander vereinigt ſind, ſich, indem ſie ſich nach oberwärts krümmen, erheben, und mit runden Häuptern verſehen ſind. In der Mitte einer durch die Fäden der Staubträger formirten Scheide, wird man das Keulchen (Piſtillum) gewahr, welches aus einem langen cylindriſchen Eyerſtock, und einem oberwärts gekrümmten fadenförmigen Staubgange (Stylus) beſteht, und ſich in ein Kölbchen (Stygma), in Geſtalt eines Knopfes endigt. Der Eyerſtock wird zu einer ziemlich langen, platten, und gemeiniglich mit vielen hervorſtehenden Buckeln oder Beulen begabten Schote, welche in ihrer Länge, aus zween Theilen zuſammen geſetzt iſt, und einige feine, nieren- oder linſenförmige Samenkörner enthält. Der Baum blüht im Frühjahr, und giebt ein überaus ſchönes Anſehen.

Er wächſt von Natur unter den ſtrengen Himmelsſtrichen des nördlichen Aſiens, in einem ſandigen, mit ſchwarzer und leichter Erde vermengten Boden. Vornämlich findet man ihn längs dem Fluſſe Oby und

Jeniſea.

Jeniſea. In den bewohnten Gegenden iſt derſelbe etwas ſelten, weil das Vieh nach ſeinen Blättern, ſo wie die Schweine nach ſeinen Wurzeln, ſehr gierig ſind. Im härteſten Winter leidet er keinen Schaden. Der berühmte Kräuterkundige, **Gmelin**, hat denſelben in den Gegenden von Tobolsk, fünfzehn Fuß tief unter Eis und Schnee angetroffen, ohne daß er den geringſten Schaden gelitten hatte.

Was die Cultur dieſes Baumes betrifft, ſo ſäet oder pflanzt man denſelben in ein etwas kieſiges, und gar nicht gedüngtes Erdreich. Vornämlich kömmt er in der Nachbarſchaft eines Fluſſes, und an den Ufern eines Baches oder einer Quelle, ſehr gut fort. In einem ſumpfigen Boden, wo das Waſſer keinen Abfluß hat, geht er allemal aus. Wenn er in ein gutes cultivirtes Erdreich gepflanzt wird, erreicht er eine Höhe von zwanzig Schuh, und erlangt in wenig Jahren die Stärke einer gemeinen Birke. In einem ſchlechten Boden will dieſer Baum nicht recht fort, und bleibt nur ein Strauch; ſeine Blätter werden hart, und ihre ſchöne hell = oder lichtgrüne Farbe verwandelt ſich in eine dunkelgrüne.

Die Tonguſer Tatarn, und Einwohner des nördlichen Sibiriens, lieben die Frucht dieſes Baumes gar ſehr, indem dieſelbe faſt die einzige Hülſenfrucht iſt, der ſie ſich zu ihrer Nahrung bedienen. Herr **Strahlenberg** verſichert, in ſeiner vortrefflichen Nachricht von Sibirien, daß dieſe Früchte ein ſehr gutes und nahrhaftes Erhaltungsmittel abgeben. Wenn ſie, um ihnen eine gewiſſe Schärfe zu benehmen, durch ſiedendes Waſſer gezogen, gekocht, wie die gemeinen Erbſen, oder Bohnen aus den Stadtgräben zu Windſor zugerichtet, und zu Mehl gemacht werden, laſſen ſich ſehr gute Kuchen daraus backen. Seine Blätter und zarten Schößlinge dienen zu einem herrlichen Futter für verſchiedene Arten von Vieh. Seine ſüße und ſaftige Wurzeln ſind zur Schweinemaſt ſehr zuträglich, und ſeine Früchte für

allerhand Federvieh dienlich. Nach verſchiedenen Verſuchen, welche man damit auf gleiche Art, wie mit dem Waid oder Iſatis, und Indig, angeſtellt, hat man eine ſchöne blaue Farbe aus den Blättern bekommen.

Der amerikaniſche Acacienbaum mit drey Dornen, iſt in der Schweitz naturaliſirt worden. Dieſer Baum macht einen ganz artigen Schatten, trägt grünliche Blumen, und wächſt ſchnell. Die kleine Gattung davon heißt: Aſphalatus minor; Aſphalatus *Amman. Ruthen.* 210, No. 285. Caragana Siberica, *Ray. Hort. Lugd. Bad.* 537. D. ſibiriſcher Erbſenbaum. Baumerbſen. Sibiriſche Erbſen.

Der unächte Acacienbaum wird ſehr groß, und ſtark; ſeine Wurzeln erſtrecken ſich weit, und ſaugen das Erdreich aus. Sein Holz iſt ſehr hart und ſpröde, gelblich, und mit einer braunen Rinde überzogen. Seine jungen Aeſte ſind voll Mark, und mit einigen kurzen dunkelrothen Dornen beſetzt; jedoch verurſacht es, wenn man ſich daran ſticht, weder Jucken noch Eiterung. Sein Holz ſpaltet ſich ſehr leicht, ſo daß, wenn ſich zween gleich ſtarke Aeſte von dem Stamme wie eine Gabel los begeben, man bisweilen die Bäume von oben nach unten, faſt bis an die Wurzeln, von einem ſchnell überhin gehenden Sturmwinde aufgeſpalten ſieht. Um dergleichen vorzubeugen, hat man bisweilen die Aeſte, durch umgelegte ſtarke eiſerne Bänder, an einander beſeſtigt; dieſe Koſten aber kann man erſparen, wenn man die unächten Acacienbäume alle fünf oder ſechs Jahre abkolbet. Es können dieſelben die Frühlingsluſtgebüſche zieren. Da dieſelben beſtändig große Aeſte, in Geſtalt ſchwanker Ruthen, treiben, welche zur Formirung regelmäßig bedeckter Gänge nicht geſchickt ſind: ſo würde eine Laubhütte von dergleichen abgekolbten Bäumen, zur Zeit ihrer Blüthe, in Thiergärten, wo man eben nicht die größte Zierlichkeit ſucht, ein überaus ſchönes Anſehen geben, und eine ſolche Hütte würde den ganzen

Garten

Garten mit einem gar lieblichen Geruche anfüllen. Die unächten Acacienbäume waren vormals ſehr zu Alleen beliebt. Es laſſen ſich auch Hecken und lebendige Zäune davon anlegen.

Man vermehrt dieſe Bäume entweder durch den Samen, oder durch Schößlinge und Wurzelausſchläge. So bald der Same reif iſt, vermiſcht man ihn mit etwas Erde, und hebt ihn in einem Topfe bis zum Frühlinge auf, oder ſäet ihn, um mehrer Sicherheit willen, in irdenen Geſchirren auf einem Beete. Will man deren viele haben, ſo bringt man ſie in freyes Erdreich im Schatten. Den Samen bedeckt man nur mit etwas Erde. Es geht derſelbe ſchnell auf, und treibt ſogleich im erſten Jahre ſehr anſehnliche Sprößlein. Die jungen Pflanzen muß man vor der Sonnenhitze ſorgfältig verwahren. Nach zwey Jahren verſetzt man die jungen Bäumchen in eine Baumſchule, und läßt ſie daſelbſt ſo lange ſtehen, bis ſie fünf oder ſechs Zoll im Umfange am Stamme erlangt haben, da man ſie alsdann an den für ſie beſtimmten Ort hin bringt.

Was die Schößlinge oder Würzlinge betrifft, ſo kommen dergleichen an dieſen Bäumen ſehr häufig hervor. Will man aber deren eine große Quantität in der Geſchwindigkeit haben, ſo reißt man einen ſolchen Baum, welcher wenigſtens 12 bis 15 Zoll im Umkreiſe hat, aus, ſchneidet die Wurzeln einen Fuß bis 18 Zoll vom Baume ab, jedoch ſo, daß er zum anderweitigen Verpflanzen noch Wurzeln genug übrig behält, und läßt den Abraum, welchen man beym Ausreißen des Baumes gemacht hat, offen: ſo werden alle Wurzeln, die man abgeſchnitten hat, Stängel treiben.

Die unächte Acacia kömmt in guten Boden von etwas leichtem und guten Erdreiche leicht fort. Man muß ſie nicht zu tief bringen. Ueberhaupt erfordert ſie gleiche Wartung mit den Kaſtanienbäumen.

Ihr Holz iſt von einer gelben, grünlichen, glänzenden, und gleichſam atlaßartigen Farbe, ziemlich hart, und von ſehr gutem Gebrauche. Es nimmt mittelmäßig die Politur an; und ungeachtet es leicht aufzureißen pflegt, ſo wird es doch ſehr von den Drechslern, zu Stühlen und andern Arbeiten, gebraucht. Die Rinde und Wurzeln ſind zuckerſüß, und werden, wie das Süßholz, für eine Bruſtarzeney gehalten. Ihre Blumen haben eine den Leib gelind eröffnende Kraft.

Herr Bohadſch, Lehrer der Medicin und Phyſik auf der hohen Schule zu Prag, und Ihrer Kaiſerlichen Majeſtät der Königin zu Ungarn und Böhmen Commerzienrath, hat nach ſehr vielen angeſtellten Verſuchen gefunden, daß die Blätter dieſes Baumes, ſowohl friſch als auch trocken, von den Pferden und anderm Vieh, begierig gefreſſen werden, und daß dieſelben ein weit ſaftreicheres Futter, als der gemeine braunrothe Sichel- (Luzernen-) und ſpaniſche Klee, geben. Sobald die Kühe nur einige Tage davon gefreſſen haben, merkt man ſo gleich, daß ſie mehr Milch, als gewöhnlich, geben. Man kann es ihnen entweder allein, oder mit Heu, oder Häckſel vermengt, vorwerfen.

Nach eben deſſelben Rathe ſoll man dieſe Bäume fleißig in Gegenden, wo es an Wieſen mangelt, anpflanzen, um einen größern Viehſtand halten, und mithin das Land beſſer düngen, und reiche Aerndten gewinnen zu können. Er warnet, dieſelben nicht zu nahe an Ackerland oder Wieſen zu ſetzen, weil die Wurzeln fortkriechend ſich weit zu erſtrecken pflegen.

Da die Aeſte ſchwach, und zugleich voll Dornen ſind, ſo kann man ſich, zum Einſammeln derſelben, eines ſchneidenden Werkzeuges in Geſtalt eines halben Mondes, oder einer langen Gärtnerſchere bedienen.

Bey allen dieſem aber muß man dennoch geſtehen, daß, da das Acacienlaub nur dünn und klein iſt, es auch gar ſehr eintrocknet, und mithin zur Fütterung für

für großes Vieh von gar weniger Erheblichkeit iſt. Das Ulmenlaub, welches dieſe Thiere ſehr lieben, ſcheint ihnen mehr Nahrung zu verſchaffen.

Der beſte Gebrauch, den man vom Acacienlaube machen kann, iſt, wenn man es friſch verfüttert, und alles Heu, bis auf die Zeit, da dieſes Laub verzehrt iſt, aufhebt.

Herr Bohadich bemerkt, daß die Acacienrinde den Pferden zwar ſehr gut ſchmecke, jedoch, wie Einige glauben, ihnen eben nicht ſehr geſund ſey. Allein, ſeiner Meinung nach, mochten die üblen Zufälle, welche denen Pferden, die davon gefreſſen hatten, wiederfahren ſeyn ſollten, wohl von einer ganz andern Urſache, welche man unbemerkt gelaſſen hatte, herrühren.

Man hat in Vorſchlag gebracht, von dem Acacienbaume Weinpfähle und klein Holz zu ziehen.

Die unächten ſibiriſchen Acacienbäume, ſind mehr Sträucher, als Bäume. Eine von dieſen Arten iſt die Caragana, welche viel lange und insgemein paarweiſe ſtehende Blättlein hat. Er blüht ungefähr um dieſelbe Zeit, wie der unächte gemeine Acacienbaum; die Blüthen aber ſind gelb, und ohne Geruch. Er läßt ſich durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenſchüſſe gar leicht vermehren. Geſchickte Kräuterkundige bringen ihn unter die Claſſe der Aſpalatus-Gattungen, ſo wie auch zween andere, ebenfalls ſibiriſche, deren Rinde gelb iſt, und welche, weil ſie gegen den halben Maymonat gelb blühen, zur Auszierung der Frühlingsluſtgebüſche dienen können. Uebrigens ſind ihre Blüthen, eben ſo wie bey den Hülſengewächſen, und ihr Same, wie bey den unächten Acacien, nierenförmig. Siehe Aſpalatus.

* Der Schotendorn ſchiebt ſeine Wurzeln oben auf der Fläche der Erde hin; welches die Urſache iſt, daß er ſich leicht auf eine Seite lenkt, wenn man ihn nicht bey Zeiten mit Pfählen verſieht, um ihn gegen den Weſtwind zu verwahren, der ihm ſehr entgegen iſt. Man muß dieſe Bäume an Orte pflanzen, wo

ſie, ſo viel möglich, gegen Weſten Schirm haben; bey denen in der Baumſchule aber iſt dieſe Vorſicht nicht nöthig.

Die Acacia macht einen ganz artigen Schatten, der ſich immer vom Frühjahr an bis in den Auguſtmonat vermehrt, ſo, daß die Blätter in einem jeden Monat ein neues Grün bekommen, und doppelt ſo ſtark werden, als im May. Der Baum wird immer dichter, je nachdem die Hitze zunimmt; da hingegen andere Bäume in der großen Hitze dünner werden. Eben deswegen iſt das warme und leichte Erdreich unter allen das bequemſte, um Acacien zu pflanzen. Gleichwohl iſt ſie kein Gartenbaum, welcher in der Annehmlichkeit des Schattens einer Linde oder wilden Kaſtanie beykömmt; er hat aber verſchiedene mehr ſolide und weſentlichere gute Eigenſchaften, als dieſe weißen Hölzer, die zu nichts, und nicht einmal zum Brennen taugen, wenn ſie ausgeriſſen ſind.

Der Stand gegen Mittag iſt ihm nicht der günſtigſte, weil er Erfriſchung nöthig hat, und die allzu große Hitze durch den kühlen Nordwind gemäßigt werden muß. Wenn dieſe beyden Stücke zuſammen kommen, alsdann giebt es keinen Baum, welcher mehr Holz treibt, und früher blüht. Ungeachtet ſein Holz eben ſo hart iſt, als das von der Eiche, ſo wächſt es doch in einem Jahre ſo viel, als Eichenholz in fünf Jahren.

Dieſen Baum aus Samen zu ziehen, iſt nicht rathſam. Es iſt verdrießlich, ein Jahr zu verlieren, und beſſer, daß man ſichs etwas koſten laſſe, um junge Würzlinge zu einer Baumſchule zu kaufen. Dieſer Weg iſt der kürzeſte und ſicherſte; und nur diejenigen ziehen ihn aus Samen, welche mit Bäumen handeln. Es iſt mit dieſen Bäumen, wie mit den Weinſtöcken; dieſe kommen gar wohl aus Samen, aber niemand ſäet dieſelben.

Wenn man dieſe Bäume pflanzen will, ſo kaufe man Stämme von zwey Jahren, inſofern man ſie an ihre blei=

bleibende Stelle zu ſetzen gedenkt: von einem Jahre aber in die Baumſchulen. Die zweyjährigen wurzeln beſſer an, als die dreyjährigen, welche nicht gern anwachſen, ſondern oftmals verkümmern. Ungeachtet dieſer Baum in warmen Ländern vorzüglich gern wächſt, ſo kömmt er doch auch in lettigem Erdreiche fort, wofern nur nicht die obere Fläche der Erde allzu feſt iſt. In den Thälern, wo die Hitze ſich fängt, gedeiht er nicht. Ob er gleich den ſtarken Wind nicht leiden kann, ſo muß man ihn doch an einen luftigen, und vornämlich ſolchen Platz bringen, der gegen Norden offen iſt.

In der Baumſchule muß man ſie, auf allen Seiten hin, fünf Schuh weit von einander pflanzen. In größern Pflanzungen aber müſſen ſie auf allen Seiten 15 Schuh weit von einander abſtehen. Ungefähr hundert Stücke muß man auf einen Morgen haben. Man muß die unterſten Aeſte wegſchneiden, um den Baum in die Höhe zu ziehen, und ihm einen ſchönen Stamm und Krone zu verſchafen. Dreymal im Jahre muß man ihn behacken, aber nur auf der obern Fläche der Erde, damit man den Wurzelausſchlägen keinen Schaden thue. Man muß ſich nicht begnügen, dieſe Arbeit nur um die Stämme der Bäume herum zu verrichten, ſondern man muß alle Erde zwiſchen den Bäumen eben alſo bearbeiten. Am Ende des zweyten Jahres kann man die Stämmchen aus der Baumſchule nehmen, die beſten in die Plantagen verſetzen, von den kleinern aber eine Baumſchule an einem andern Orte anlegen. Die, welche man in die Plantagen gebracht hat, werden am Ende des dritten Jahres anfangen Schatten zu geben, und ſo gar einigen Nutzen abwerfen, weil man ſie von einer großen Menge Aeſte befreyen muß. Man muß ihnen nur die geradeſten Aeſte laſſen, und alsdann werden ſie zuſehends wachſen.

Das Holz der Acacien in ſeiner Vollkommenheit, giebt vieles Vergnügen und anſehnlichen Nutzen ſchon

 mit

mit dem zehnten Jahre, und ſo gar mehr als eine Eiche in dreyßig, indem die Acacien in zehn Jahren fünf Aernden an Stangen geben, wogegen eine Eiche nur einmal gehauen werden kann.

Läßt man die Acacia von ſelbſt wachſen, ſo koſtet ſie zwar nichts, ſie giebt aber auch alsdann keinen jährlichen Nutzen, als welchen ſie nur in dem Falle ſchafft, wenn ſie groß genug iſt, um Pfoſten daraus zu machen. Sie iſt ſo hart und ſtark, als die Eiche, daher die daraus gemachten Pfoſten nach 40 bis 50 Jahren noch ſo geſund ſind, als wenn man ſie eben verzimmert hätte. Wenn der Baum zwar dick, aber doch nicht lang genug iſt, um Pfoſten daraus zu machen, ſo läßt man ihn zu Riegelholz oder zu Dielen ſchreiden. Wenn jenes wohl vierkantig iſt, ſo dient es zu alerley Zimmerwerk, auch zu Böden und Tafelwerk. Die Drechsler machen artige Sachen daraus.

Wenn man Acacienholz mit grünen Nußſchalen, und einer ſchwachen Infuſion von Galläpfeln und Vitriol kocht, wozu man allemal gemeines Gumi und Weingeiſt miſcht: ſo bekömmt es davon eine Farbe, wie grünes Ebenholz, und läßt ſich ſehr gut gebrauchen.

Die zweyte Art die Acacien zu bauen, iſt, daß man ihnen, wenn ſie drey Jahre alt ſind, den Kopf ſtümmelt. Im Monat May ſieht man ſchon nicht mehr, daß ſolches geſchehen iſt. In zween Monaten haben ſie wieder Aeſte getrieben, welche da ſie dichter wachſen, mehr Schatten geben, als vorher. Hievon wird die Krone viel ſchöner und runder und der Stamm des Baumes nimmt deſto mehr zu. Dieſes Abköpfen iſt unumgänglich nöthig, wenn man Weinpfähle davon haben will. Die Weinpfähle von der Acacia ſind viel härter, als die von den Forlen, und Schießbeeren (Sambucus aquatica). Sie beugen ſich, und zerbrechen nicht, als nach langer Zeit. Sie ſind gerader, und ſehr leicht, wenn ſie dürr ſind, man findet ſie nach fünf, ja wohl

ſechs

ſechs Jahren, noch eben ſo ganz und lang, als ſie zu der Zeit waren, da man ſie zum erſtenmal einſteckte. Man braucht ſie nicht zu ſpitzen, noch zu verändern. Sie ſind faſt wie Eiſen.

Aus dem Stamme des Baumes kann man ſtarke Pfähle bekommen, die beſſer ſind, als die von Eichen und Kaſtanien. Es wäre aber Schade, das Holz hiezu zu verwenden. Je älter ein Baum iſt, deſto mehrere Stangen giebt er, um deſto weniger wächſt er in der Dicke und Länge.

Man hat nicht nöthig, die Acacienpflanzungen mit Gräben zu umgeben, denn ſie haben nichts zu befürchten, und ſind keinem Unfall unterworfen; keine Art eines Gewürmes hängt ſich daran; kein Thier kann ſie beſchädigen, denn die Natur hat ſie mit einer Menge ſpitziger Stacheln verſehen, die ſie vor der Gefräßigkeit der Thiere bewahren. Außerdem iſt der Stamm ſo hoch, daß kein Thier hinauf reichen kann. Kein Raubvogel naht ſich ihm, um ſein Neſt darauf zu machen. Niemals findet man Schlangen oder Kröten unter den Acacien, und man kann ohne Furcht unter ihrem Schatten ruhen. Das Regenwaſſer bringt ihr keinen Schaden, und befördert ihre Fäulniß nicht; ſie iſt der einzige Baum, welcher gegen dieſe Zufälle Sicherheit hat. Eben deswegen hat man auch dieſem Baume den Namen Acacia von dem Griechiſchen ἀκακία gegeben, welches ſo viel heißt, als ein Baum ohne Uebel. Nur, wenn man ſie zuerſt pflanzt, muß man um ſie her eine kleine Verwahrung machen, damit das Vieh nicht zu ihnen eindringen könne. Dieſes würde ihnen mehr durch ſeine Füſſe, als durch das Abbeißen, ſchaden.

Es giebt auch noch eine dritte Art, die Acacien zu bauen, da man nämlich den Baum, ſo bald er ſeine drey Jahre hat, auf der Wurzel abhauet. Zwar muß man alsdann auf den Vortheil Verzicht thun, mit der Zeit aus dem Stamme des Baumes den vorerwähnten

Nutzen

Nutzen zu ziehen; man wird ſich aber dafür in ganz kurzer Zeit ſchadlos gehalten ſehen; denn die Pfähle, welche auf der Wurzel gewachſen, ſind weit beſſer, als die von den Aeſten; der Stummel hat weit mehrere Stärke, wenn man ihn auf der Wurzel abgehauen hat; er treibt weit mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten ſich mehr aus, und geben eine Menge von Ausſchlägen, woraus man entweder Pfähle macht, oder die man anderwärts hin verpflanzt. Der Fortgang iſt ſo bewundernswürdig, daß man ihn ſelbſt geſehen haben muß, um ihn zu begreifen.

Ungeachtet man die Acacien an einem Orte auf die jetzt gedachte dreyfache Art ziehen kann, ſo iſt es doch beſſer, ſie von einander abzuſondern. An einem Orte läßt man die hochſtämmigen, um Balkenholz, Dielen, Riegelholz, und in der Folge auch Brennholz daraus zu haben. An der zweyten Stelle kann man die Acacien haben, die man ſtümmelt, um Rebſtöcke davon zu bekommen. An dem dritten Orte kann man eine Baumſchule von denen anlegen, die man auf der Wurzel abhauen und zu Schlägen anziehen will. Man mag ſie aber ziehen, wie man will, ſo muß man allzeit diejenigen aufſchießen laſſen, die den geradeſten und längſten Stamm haben. Man muß alle Jahre ſorgfältig die überflüſſigen Aeſte wegſchneiden, und ihnen nur denjenigen Aſt laſſen, der oben aus dem Stamme gerade nach der Höhe treibt. Wenn ſie fünf bis ſechs Jahre alt ſind, ſo haut man ſie auf der Wurzel weg, um große Reife daraus zu machen, welche viel länger, als die von Eichen und Lorbeerbäumen dauern. Man macht auch kleine Reife von denen Aeſten, welche zu Weinpfählen zu groß ſind. Dieſer Reifen bedient man ſich zu den kleinen Weinfäſſern; man muß ſie aber, ſo bald ſie gehauen ſind, ſpalten, indem ſie ſonſt in wenigen Tagen ſo hart werden würden, daß man ſie nicht wieder ſpalten könnte.

Man

Man ſieht, daß dieſer Baum, nach welcher Art man ihn auch ziehe, einen großen Nutzen abwirft; aber die dritte Art iſt die vortheilhafteſte. Das Sonderbarſte iſt, daß dieſer Baum, wenn er abgeſtorben iſt, die unvergleichliche Eigenſchaft hat, ſich ſelbſt wieder hervor zu bringen; denn rings um den abgeſtorbenen Stumpfen her kömmt eine Menge kleiner Acacien heraus, welche ihn mit Wucher erſetzen.

Man kann dieſe Bäume auch um die Felder und Weingärten pflanzen, um ihnen anſtatt eines Gehäges zu dienen, welches in der That undurchdringlich iſt. Denn, da die Aeſte mit ſehr ſpitzigen Dornen verſehen ſind, ſo verſchließen ſie die leeren Stellen, wenn man ſie in einander verflicht, dergeſtalt, daß kein einziges Thier hindurch kommen kann; nur muß man den Aeſten zu ihrer Ausbreitung beförderlich ſeyn, und die geradeſten in die Höhe ſchießen laſſen.

Von dieſem in aller Abſicht ſo vortrefflichen Baume, verdienen folgende Schriften nachgeleſen zu werden:

Nouveau Traité ſur l'arbre, nommé Acacia. à Bourdeaux, 1762, 8. 45. S. Deutſch überſ. u. d. T. Neue Abhandlung von dem Baume Acacia, oder dem Schotendorne; aus dem Franz. überſ. vom Maxim. Wilh. Reinhard, Carlsruh, 1766, 8. 5. B. Dieſe Ueberſetz. ſt. auch im IX. B. des allgem. öconom. Forſtmagazins. Frf. u. Lpz. 1767, gr. 8. S. 128 — 163, wieder abgedruckt. Auszug aus einem zu Bourdeaux heraus gekommenen Traktate von den Acacien-Bäumen: ſt. in No. 22 u. 23 des Leipz. Intell. Blatts, a. d. J. 1766. desgl. im 24 — 26. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1766.

Abhandlung vom Schotendorne oder der Acacia; aus dem Franzöſ. ſt. im V. Th. der allgem. Haushal. u. Landwiſſ. Lpz. 1768, gr. 8. S. 157 — 174.

Von der unächten Acacia, und deren Anbau, ſ. den VII. B. des allgem. öcon. Forſtmagaz. S. 20 — 24.

Auszug eines Schreibens, die Pſeudoacacien betreffend: ſt. in No. 46 des Leipz. Intell. Bl. a. d. J. 1767, S. 423.

C. Anmerkung über den amerikaniſchen Schlehdorn: ſt. im 6. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1767, S. 41, f.

J. Tauffer Bohadſch dienſt- und nutzbarer patriotiſcher Vorſchlag, wie noch dem Königreiche Böhmen ein ungemeiner Vortheil jährlich zuwachſen könne. Prag, 1758, 8. 35. S. Lettre ſur une decouverte importante pour l'agriculture & l'économie ruſtique,

des

ñuë à Mr. *Bohadſch*: ſt. im Mercure de France, u. Mercure Danois, Mars 1759, Art. 2. S. 14 — 19.
Addition au livre des abres de l'Acacia: ſt. im XVI. Th. des Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hall*, à Paris. 1764, gr. 12. S. 228 — 267.
Jo. Wieg. Kröhne Nachricht vom Anbaue der Afteracacie: ſt. in No. 28 des Leipz. Intell. Bl. vom. J. 1770, S. 289, f. und No. 29, S. 286.
Von dem Acacienbaume, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchland. Lpz. 1732, f. S. 200, f.

* * *

Und vom ſibiriſchen Erbſen = Baume, Caragana Siberica:

Beſchreibung des ſibiriſchen Erbſenbaumes, von Sten C. Bielke: ſt. im XII. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. Hamb. und Lpz. 1754. gr. 8. S. 125 — 129.
Heinr. Jac. Eckleben Abhandlungen von der Acacia Siberica, oder dem ſibiriſchen Erbſenbaume, deſſen Schönheit, großem Nutzen, Wachsthum, und der Art, ihn zu erbauen: ſt. in den Abhandl. der freyen öconom. Geſellſch. in St. Petersb. I. Th. Mietau u. Riga, 1767, gr. 8. S. 45 — 54; desgl. in No. 42. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 436 — 440, und im 42. und 43. St. der Gieſſ. wöchentl. gemeinn. Anz. u. Nachr. vom Jahr 1768.
Nachricht von der Robinia, einem ſibiriſchen Baume, durch Hrn. v. Graffenried, Freyherrn zu Worb: ſt. im 2. St. des 4. Jahrg. 1763 der durch die öcon. Geſellſchaft zu Bern geſammelten Abhandl. u. Beobacht. Bern. gr. 8. S. 97 — 102.

Acacia germanica, oder ſylveſtris, Acantha germanica, Prunus ſylveſtris, D. Schlehendorn, Schlehenſtrauch, wilde Pflaumen; ſiehe Schlehen.

Acacia Indica, ſiehe Tamarindenbaum.

Acacia occidentalis, amerikaniſcher Bohnenbaum, Honigerbſenbaum, Fr. Fevier oder Acacia d'Occident. So viel Aehnlichkeit auch dieſe Art von Gewächs, in ſeinem ganzen Bau und Anſehen mit dem Acacienbaume hat: ſo bring ich es doch mit Dühamel, und andern Botanikern, auf Seiten des Linnäus, welcher ein beſonders Geſchlecht daraus macht, unter dem Namen Gleditſia, Gleditſchie.

Es giebt männliche und weibliche Bohnenbäume; jedoch findet man auch zum öftern einige männliche Blüthen auf den weiblichen, und einige Zwitterblümchen auf den männlichen Bäumen. Die männlichen Blumen

haben

haben einen eigenen Kelch, welcher in vier, wie eine Löffelſchale ausgehöhlte Theile getheilt iſt; fünf ſchmale wie eine Roſe ſtehende Blumenblätter; sechs, und ſehr oft auch acht Staubfäden. Dieſe Blumen ſind an einem Faden befeſtigt, und formiren ährenförmige Kätzchen. Die weiblichen Blumen haben größere Blumenblätter, ſtärkere Kätzchen, und einen ziemlich langen, umgebogenen, und an ſeinem Gipfel gekrümmten Kolben (Piſtillum), mit einem breiten Untertheile. Aus dem Untertheile wird nachgehends eine große, etwas fleiſchige Schotte, in welcher ſich der Same befindet.

Die Blätter der Bohnenbäume ſind an einander gefügt (conjugata), und entſtehen von einem Hauptfaden, aus welchem wieder Seitenfäden herauskommen, welche ungefähr immer zwey und zwey ſtehen; an dieſen befinden ſich ungefähr sechszehn bis zwanzig Blättlein, welche an dem Rande ein wenig eingekerbt, und faſt oval ſind, ſich in eine Spitze endigen, und wechſelweiſe ohne Stielchen auf dieſen Fäden ſtehen, welche an ihrem äußerſten Ende ein einziges Blättlein haben. Da ſie ſolchergeſtalt doppelt zuſammengeſetzt ſind, ſo haben ſie eine ziemliche Aehnlichkeit mit den Blättern der Wald-Erven (Abrus, Clycine). Oefters aber ſind die Blätter nur einfach zuſammen geſetzt, wie am Acacienbaume, und haben nur einen einzigen Faden, welcher mit Blättlein beſetzt iſt. Die Blätter ſtehen beſtändig wechſelweiſe an den Aeſten. Man bemerkt auch an den doppelt zuſammengeſetzten Blättern, daß unmittelbar aus der großen Mittelrippe ein oder zwey Paar anſehnliche Blättlein hervorkommen.

Gattungen. 1) Gleditſia ſpinoſa *Linn.* Gleditſia (Triacanthus) ſpinis triplicibus axillaribus. *Linn.* Spec. Plant, 1509. Gleditſia mit drey Dornen neben an den Zweigen. Acacia Americana, Abruæ folio, triacanthos, ſive ad axillas foliorum ſpina triplici donata. *Pluk.* Mant. 1. Amerikaniſche

Acacia

Acacia mit einem Abrusblatt, die an den Achſeln der Blätter drey Dornen hat. Die Franzoſen in Canada und Louiſiana, haben ſie Acacia de la Paſſion genannt. Dieſer Baum iſt in den meiſten Theilen von Nordamerika ſehr gemein, woſelbſt er unter dem Namen Honey-Locuſt bekannt iſt. Er macht einen geraden Stamm, der dreyßig bis vierzig Schuh hoch wird, und mit langen Dornen beſetzt iſt, mit zwey bis drey kleinern, welche neben an der Seite heraus kommen, und öfters in Trauben an den Knoten, an den Stämmen der Bäume zum Vorſchein kommen. Sie ſind bisweilen drey bis vier Zoll lang. Auf dieſen Aeſten befinden ſich auch ein wenig über der Achſel oder dem Winkel der Blätter, drey ſtarke, an einander gefügte, und bisweilen drey bis vier Zoll lange Dornen, welche faſt beſtändig etwas kleinere an ihren Seiten hervorbringen. Dieſe Dornen ſind insgeſamt ſteif, ungemein ſcharf, und ſitzen, theils an den Aeſten, theils am Stamme recht feſt. Die Blättlein dieſes Baumes haben eine glänzende grüne Farbe. Die Blumen wachſen neben an den jungen Zweigen in Kätzchen, welche eine grasartige Farbe haben, und alſo nicht ſonderlich ausſehen. Auf die Zwiterblumen folgen faſt anderthalb Schuh lange, und zwey Zoll breite Schoten, welche in viele Fächer durch Scheidewände abgetheilt ſind, welche nach der Quere hin laufen. In einem jeglichen Fache ſteckt ein glatter, harter, länglicher Same, der mit einem ſüßen Marke umgeben iſt.

2) Gleditſia (Inermis) ſpinis paucioribus, foliis bipinatis, ſiliquis ovalibus; *Gleditſia mit weniger Dornen, gefiederten Blättern, und eyrunden Schoten.* Acacia Abruæ folio triacanthos, capſula ovali unicum ſemen claudente, *Catesb.* Carol. 1. p. 43. *Dreydornichte Acacia mit einem Abrusblatt, und einer eyrunden Schote, in welcher ſich ein einziger Same befindet.* Dieſe Sorte ſieht der vorhergehenden

den beynahe gleich; ſie hat aber längere, und wenigere Dornen. Die Blätter ſind kleiner; die Schoten eyrund, und enthalten nur einen einzigen Samen. Dieſe Sorte hat **Catesby** in Carolina entdeckt, und von daher Samen nach England geſendet, und zwar unter dem Titel des *Waſſerſchlehendorns* (Acacia aquatica) unter welchem ſie auch noch gegenwärtig in den Gärten bekannt iſt.

3) Acacia Iavanica non ſpinoſa, foliis maximis ſpledentibus Pluk. *Die javaniſche Acacia ohne Dornen, mit ſehr großen glänzenden Blättern.* **Dühamel** nennt ſie Fevier ſans épines, und lateiniſch: Gleditſia inermis, mas & femina.

Cultur. Ungeachtet ſich die Bohnenbäume in Frankreich eben nicht ſehr weichlich erzeigen, woſelbſt ſie in dichten Wäldern ſehr gut fortkommen: ſo kommen doch in England die Blätter ſelten vor dem Junius zum Vorſchein, die Blüthen aber erſt zu Ende des Julius, und zwar blühen ſie nicht eher, als bis ſie ziemlich groß ſind; auch werden die Samen nicht reif.

Bey uns blühen ſie öfters bereits zu Anfange des Maymonats.

Man zieht dieſe Bäume aus dem Samen, den man ſich aus Amerika, und zwar in Schoten bringen laſſen muß. Dieſen Samen muß man auf ein Beet von leichter Erde im Frühling ausſäen, und ſolchen einen halben Zoll tief eingraben. Sollte ein trockner Frühling einfallen, ſo muß man ihn fleißig begießen, weil ſonſt die Pflanzen im erſten Jahre nicht aufgehen. Wenn man alſo die Zeit erſparen will, ſo muß man den Samen ausſäen, ſobald er anlangt, und die Töpfe in ein gemäßigtes Miſtbeet graben, und ſie fleißig begießen. Auf dieſe Weiſe werden die meiſten Pflanzen noch in demſelben Jahre aufgehen. Dieſe muß man ſodann allmählich gewöhnen, daß ſie die freye Luft vertragen lernen; denn, wenn man ſie immer in dem Miſtbeete

läßt, ſo werden ſie ſchwach. Den Sommer über wollen dieſe Pflanzen in Töpfen fleißig begoſſen ſeyn; diejenigen aber, welche im freyen Lande ſtehen, werden nicht ſo geſchwinde trocken; ſie brauchen alſo das Begießen nicht, es müßte denn ſehr trocknes Wetter einfallen. Im Herbſte müſſen diejenigen, welche in Töpfen ſtehen, unter ein Miſtbeetgerähme geſetzt werden, damit ihnen der Froſt nicht ſchade. Denn dieſe jungen Pflanzen wachſen bis ſpät in den Sommer hinaus; daher iſt der obere Theil ihrer Schößlinge zart, und der frühe Froſt des Herbſtes tödtet öfters die Enden derſelben, wenn ſie nicht bedeckt ſtehen, und dieſes macht, daß ein großer Theil der Schößlinge im Winter zu Grunde geht. Aus dieſer Urſache muß man diejenigen Pflanzen, welche im freyen Felde ſtehen, im Herbſte mit Matten bedecken, ſobald ſich der erſte Froſt einfindet; denn, ein kleiner Froſt im Herbſte ſchadet dieſen jungen Trieben, die im vollen Safte ſtehen, weit mehr, als der ſtrengſte Froſt, wenn die Schößlinge hart geworden ſind.

Im folgenden Frühlinge müſſen die Pflanzen in die Pflanzbeete, einen Schuh weit von einander, Reihen für Reihen, und in den Reihen ſechs Zoll weit von einander, eingeſetzt werden. Aber dieſes muß erſt im April geſchehen, wenn man keinen ſtrengen Froſt mehr zu befürchten hat. Denn, da die Pflanzen ihre Blätter ſehr ſpät heraustreiben, ſo hat man keine Gefahr mehr zu befürchten, wenn ſie auch vor dem May verſetzt werden. Fällt eine trockne Witterung ein, ſo muß man ſie begießen; und wenn die Oberfläche der Erde mit Mos bedeckt wird, damit der Boden nicht zu trocken werde, ſo wird dieſes den Pflanzen ſehr nützlich ſeyn. In dieſen Beeten können die Pflanzen zwey Jahre bleiben, und dieſe Zeit über muß man ſie beſtändig von dem Unkraute reinigen. Im Winter muß man verfaulte Lohe über die Oberfläche des Bodens ſtreuen, die Kälte davon abzuhalten. Wenn die Pflanzen wohl treiben,

ben, ſo werden ſie tauglich ſeyn, an diejenigen Orte verſetzt zu werden, woſelbſt ſie nach einem zweyjährigen Wachsthume bleiben ſollen; denn, ſie vertagen das Verſetzen nicht gar wohl, wenn ſie groß ſind. Die beſte Zeit, dieſe Bäume zu verſetzen, iſt ſpät im Herbſte.

Sie kommen am beſten in einem leichten tiefen Boden fort; denn in einem ſtarken ſeichten Boden werden ſie moſicht, und wachſen niemals hoch; auch wollen ſie eine bedeckte Lage haben. Denn, wenn ſie den Winden zu ſehr ausgeſetzt ſind, ſo brechen ihre Aeſte im Sommer gern ab, wenn ſie vollkommen mit Blättern beſetzt ſind.

Nutzen. Das Laub von No. 1. iſt überaus herrlich, und hat einen etwas lieblichen Geruch, den man in den Blumen wieder antrifft. Daher ſchickt ſich dieſer Baum ſehr gut in Frühlings- und Sommerluſtgebüſche.

Wenn die Sorten mit langen Stacheln gemein würden, ſo könnte man, wenn man ſie abköpfte, gute Hecken und lebendige Zäune davon anlegen. Ihre Dornen ſind recht ſtark, und die Bäume ſehr aſtreich. In den Gegenden von Bourdeaux trifft man hin und wieder lebendige Zäune davon an.

Das Holz des Bohnenbaumes iſt hart, und reißt leicht auf.

* Nach Pet. Kalms Beſchreibung, wie Zucker in Nordamerika von verſchiedenen Arten Bäume gemacht wird, im 13. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 152. ſiedet man aus den Schalen Meth.

Von dem Bohnenbaume, und deſſen Anbau, ſ. den VII. Band des allg. öcon. Forſtmagaz. S. 24. f.

Acacia Piſonis, Myrobalanus, wilde indianiſche Pflaumen; ſiehe unter Pflaumbaum.

Acacia Robini, Robinia; ſiehe unter Acacia communis,

Academie, (Forſt-) ſiehe in F.

— — (Handels- oder Handlungs-) ſiehe in H.

Academie der Haushaltungswiſſenſchaft und des Ackerbaues. Acker-Academie. Oeconomiſche

Geſellſchaft. Oeconomiſche Lehrſchule. Der Nutzen der unter dem Schutze hoher Landesobrigkeiten errichteten Academien der Haushaltungswiſſenſchaft iſt unſtreitig. Wenn dergleichen Geſellſchaften gehörig dirigirt werden, ſo dienen ſie allemal zur Unterhaltung der wahren Grundſätze des Ackerbaues unter den Perſonen von Stande, und den Eigenthümern der Grundſtücke, und verbreiten ſich von ihnen nothwendig auf den Landmann, bringen Nacheiferung unter die Ackerleute, machen die beſten Methoden allgemein, und lehren das Nachtheilige bey den gemeinen Verfahrungsarten kennen..

Die Mitglieder ſolcher Geſellſchaften werden neue Culturen verſuchen, ausländiſche Gewächſe einheimiſch zu machen ſuchen, und den Landleuten nützliche Anweiſungen zum Ackerbau an die Hand geben; kurz, ſie werden, aus Liebe gegen das Vaterland, ſich ſolchen Verrichtungen unterziehen, welche mit dem Amte der Ackercenſoren (Cenſores agrarii) bey den Römern, welche öfters die Müſſiggänger durch Strafen zur Arbeit anhielten, einige Aehnlichkeit haben. Eben dergleichen führten auch die Griechen unter ſich ein. Das Landvolk hat hiebey nicht das Geringſte, in Anſehung ſeiner Freyheit zu befürchten, ſo lange ihre Herrſchaften die gegen ihre Arbeiten ſchuldige Hochachtung behalten. Wenn Rom in die Sclaverey fiel, ſo geſchah dieſes nicht durch die Verordnungen der Ackercenſoren, ſondern vielmehr durch die Tyranney derer Ehrgeizigen, welche dieſelben abſchafften.

Man kennt die Bemühungen und den glücklichen Fortgang der in England, Irrland, Toskana, Schweden, Dänemark, und in einigen Gegenden Deutſchlands, geſtifteten Geſellſchaften nützlicher Künſte; vornämlich aber ſind dieſelben erſt ſeit ungefähr zehn Jahren recht belebt worden, und man hat dieſen Geſchmack an Beförderung der wichtigſten Wiſſenſchaften ſich immer weit ausbreiten geſehen.

Die

Die Provinz Bretagne, und der Canton Bern, haben ſich vorzüglich hierin hervorgethan, indem ſie Belohnungen und Preiſe ausgeſetzt, und nicht nur eine Geſellſchaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Künſte und des Gewerbes, ſondern auch in Correſpondenz mit ihnen ſtehende Geſellſchaften errichtet haben, worin alle dienigen aufgenommen werden, welche man für geſchickt erkennt, zu ihren patriotiſchen Abſichten behülflich zu ſeyn.

*Einen vortrefflichen Vorſchlag, in Anſehung der Einrichtung, Beſchäftigung und Pflichten einer öconomiſchen Gelehrten-Geſellſchaft oder Academie, und der darunter ſtehenden Aufſeher des Ackerbaues, Viehzucht, und anderer wirthſchaftlichen Gegenſtände, findet man in den Nützlichen Beytr. zur Oeconomie und dem landwirthſchaftl. Leben, entworfen von J. W. C. A. Freih. v. H-L. z. K. Frf. und Leipz. 1766, 8. S. 151, fgg. Vors erſte müßte der Landesherr oder die Landesſtände auf gemeine Koſten nur einige erfahrne Männer, denen die Oeconomie in ihrem ganzen Umfange, die Landesart, Witterung ꝛc. vollkommen bekannt wäre, in Gehalt nehmen, und daraus eine Art von öconomiſcher Geſellſchaft formiren. Zweytens, dieſer Geſellſchaft müßte eine öconomiſche Bibliothek beygefügt werden, in welcher allerhand ausländiſche Monatſchriften, Wochenblätter, und andere wichtige Werke von der Oeconomie und dahin einſchlagenden Materien zuſammen getragen wären. Drittens, dieſer Academie müßte ein Stück Landes oder ſonſt ein Landgut angewieſen werden, auf dem die Glieder derſelben allerhand den Ackerbau, Holzpflanzung, Viehzucht, ꝛc. betreffende Verſuche das Jahr hindurch anſtellen könnten. Viertens, aus den Landeseinkünften müßten in jedem Dorfe oder Herrſchaft, gewiſſe Wirthſchaftsaufſeher unterhalten und beſoldet werden. Damit aber

dieſelben durch die Beſoldung dem Lande nicht zu einer allzu großen Laſt würden: ſo wäre es rathſam, daß man denſelben beſondere Freyheiten und Vorrechte geſtattete, ihnen jedoch dabey eine gebührende Beſoldung gäbe; weil ſie, wegen einer gemeinnützlichen Aufſicht, ihre Hausgeſchäfte bey Seite ſetzen müſſen. Das Amt eines ſolchen Inſpectors könnte man den Vögten, Schulzen, Meyern, Bürgermeiſtern, und andern in der Oeconomie wohlerfahrnen Beamten, auftragen.

Die Beſchäfftigung und Pflicht dieſer Academie wäre etwann dieſe: 1) Daß ſie aus den oeconomiſchen Werken der ausländiſchen Academien die beſten Entdeckungen und Vorſchläge ſammelte, ihre Verſuche und Erfahrungen hinzufügte, und hieraus ein ganzes oconomiſches Werk nach und nach verfertigte. 2) Daß dieſe Geſellſchaft in ihrem Werke genau beobachtete, was bey dem Ackerbaue, Viehzucht und Holzbaue nach der Landesart und Witterung zu merken ſey. 3) In dieſem oeconomiſchen Werke müßte der Vortrag deutlich und ungezwungen ſeyn; denn der unbeleſene Landmann würde eine gekünſtelte, hochgetriebene Schreibart nicht begreifen. 4) Dieſe Geſellſchaft müßte in jedem Dorfe, oder zum wenigſten in jeder Herrſchaft, einen in der Landwirthſchaft erfahrnen Mann ausſuchen, und ihn zum Aufſeher des Ackerbaues und anderer oeconomiſchen Gegenſtände ernennen. 5) Jedem Aufſeher müßte dieſe Geſellſchaft einen Abdruck des oeconomiſchen Werkes zuſtellen, auf daß er dadurch den unter ihm ſtehenden Landleuten die neuen Erfindungen an Sonn- und Feyertagen bekannt machen könne. 6) Durch das oeconomiſche Werk müßten nicht allen die neuen Entdeckungen dem Landmanne bekannt gemacht, ſondern ihm auch beſondere Ordnungen und Geſetze vorgeſchrieben werden, wie und wann die Aecker, Gärten, Wieſen, Waldungen ꝛc. bearbeitet werden ſollen, was bey der Viehzucht, Jagd, Vogelfang, Fiſcherey ꝛc. zu beobachten, wie und womit die

oden

öden Felder zu bepflanzen, und zum Kornbau tüchtig gemacht werden ſollen. 7) Die Geſellſchaft müßte alle viertel Jahre von jedem Aufſeher Rechenſchaft fordern, ob er nämlich die Landleute zur Verbeſſerung ihrer Wirthſchaft aufgemuntert, in allem unterwieſen und zu den Ordnungen angehalten habe. 8) Vorgemeldetes öconomiſches Werk müßte auf Unkoſten des Landes, unter der Aufſicht der öconomiſchen Academie, gedruckt werden; und um den Landmann in allen Pflichten umſtändlich zu unterweiſen, müßte jedem Einwohner ein Exemplar dieſes allgemein nutzbaren Werkes mitgetheilt werden.

Die Pflichten der von der öconomiſchen Academie ernannten Oeconomie-Inſpectoren wären folgende: 1) Ein jeder Wirthſchaftsaufſeher müßte Sonntags oder Feyertags die Bauern auf dem unter ſeiner Aufſicht ſtehenden Dorfe oder Herrſchaft verſammeln laſſen, und ihnen nicht allein die von der öconomiſchen Geſellſchaft zum Drucke beförderten Erfindungen, Vorſchläge, Ordnungen und Geſetze vorleſen, ſondern ſie auch in allem deutlich unterweiſen, zu ihrem eigenen Beſten aufmuntern, ihre Fragen mit Beſcheidenheit beantworten, ihre Zweifel mit Vernunft erörtern, und alles in Vertraulichkeit mit ſeinen Mitbürgern abhandeln. Die Sonn- und Feyertage wären hiezu die bequemſte Zeit, weil dadurch das Bauernvolk vom Spielen, Saufen und andern Schwelgereyen abgeleitet würde. 2) Alle viertel Jahr oder vierzehn Tage müßte ein ſolcher Aufſeher die Aecker, Wieſen, Waldungen, Gärten ꝛc. beſuchen, und erforſchen, wie dieſelben gebauet, und ob ſie den Ordnungen gemäß bepflanzt wären. 3) Müßte er auch die Wohnungen und Meyerhöfe beſuchen, und unterſuchen, wie ſtark die Viehzucht ſey, und was für Fehler und Mißbräuche etwann dabey vorgehen. 4) Müßte er nicht geſtatten, daß jeder Bewohner nach ſeinem Wohlgefallen auf ſeinen Gütern Holz fälle, er habe dann vorher bewieſen, daß

er daſſelbe zum Bau- oder Brennholz vonnöthen habe, und alsdann angehalten werde, anſtatt des gefällten Holzes neue Pflanzen zu ſetzen. 5) Müßte der Oeconomieinſpector alle um das Dorf liegende, zu ſeiner Gemeinde gehörige, wüſte Plätze zu nutzen trachten. Die kleinen Plätze könnte man zum Holzbau, die großen aber zum Kornbau, gebrauchen, nachdem man mit Waldungen genug verſehen wäre. 6) Würde er finden, daß einer oder der andere, in gehöriger Bearbeitung ſeiner Aecker, in der Viehzucht und in andern Hausgeſchäfften, nachläſſig und faul wäre, ſo müßte er den Uebertreter und ſeine begangenen Fehler aufſchreiben, und alles alsdann an den Präſidenten oder Director der öconomiſchen Academie berichten, welcher hierin der Richter ſeyn muß. Der Präſident müßte die Nachläſſigkeit, nach Bewandtniß der Sache, mit einer willkührlichen Geldſtrafe belegen, und dieſes Geld müßte zu einer öconomiſchen Caſſe gelegt werden. 7) Auch müßte der Aufſeher die fleißigen Bauern, die entweder ſich vorzüglich in der Landwirthſchaft hervorthun, oder neue Vortheile erfinden würden, aufſchreiben, die Namen derſelben und ihren Fleiß dem Präſidenten berichten. Der Präſident müßte alsdann den Fleißigen eine willkührliche Geldbelohnung aus der dazu errichteten vorerwähnten öconomiſchen Caſſe geben; dieſes würde die Landleute beſonders zu einer guten Wirthſchaft aufmuntern. 8) Wenn etwann in einem Dorfe arme fleißige Bauern wären, dieſen müßte der Aufſeher ungebaute Plätze, mit Bewilligung der Gemeinde, anweiſen, auf daß ſie dieſelben ohne Abgabe zum Kornbau bearbeiteten und nutzten. Er müßte dieſen armen Leuten ferner mit gutem Rathe und möglichſter Hülfe zur Hand gehen, um ihnen deſto geſchwinder aufzuhelfen. 9) Die Wohnungen müßte auch ein Inſpector jährlich unterſuchen, ob ſie noch in gehörigem Stand, oder dem Untergange nahe wären. Wenn die zerfallnen Gebäude armen Einwohnern zugehörten, ſo

ſo würde der Inſpector ſich nicht wenig Ehre, Ruhm und Verdienſt erwerben, dafern er die Einwohner aufmunterte, daß ſie durch eine Beyſteuer in Geld, Baumaterialien, Fuhren ꝛc. zur Erbauung der verfallnen Häuſer ihrer armen Mitbürger behülflich wären. 10) Der Aufſeher müßte eine Baumſchule errichten, und jedem Einwohner jährlich einige junge Pflanzen, wenn ſie zum Fortpflanzen ſtark genug wären, daraus mittheilen, auf daß ſolche an leere Orte, bey den Landſtraßen und anderswo, gepflanzt würden. 11) Der Inſpector müßte in ſeinem Dorfe die ſchärfſte Feuerordnung bekannt machen.

Einen andern Vorſchlag zu Errichtung einer öconomiſchen Academie, Societät oder Collegium, lieſt man im 51. St. der öcon. Nachr. Leipz. 1752, 8. S. 202, ſqq.

Memoire ſur l'utilité & la neceſſité d'une Academie d'Agriculture dans un Etat policé. f. 6½ B. Deutſch überſ. unter d. T. Gedanken von den Nutzen und der Nothwendigkeit einer Academie des Ackerbaues, in einem wohl eingerichteten Staate: ſt. im 4. Th. der Greifsw. Beytr. aus der Sittenl. den ſch. Wiſſ. ꝛc. 1756, 4. S. 113—120, S. 129—136, S. 145—152, u. S. 161—168: im 152. u. 153. St. der Leipz. Samml. 1758, 8. S. 708—775: desgl. im 2. B. des neuen gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760. Hamb. 8. S. 431—473.

Zufällige landwirthſchaftliche Gedanken, beſonders über den Nutzen einer zu errichtenden öconomiſchen Geſellſchaft in Schleſien: ſt. im 19. St. der ſchleſ. öcon. Samml. Bresl. 1760, 8. S. 275—280.

Auszug aus dem im 1765. Jahre Ihrer kaiſerl. königl. Maj. von den niederöſterreichiſchen Landesſtänden, auf Verlangen eines verdienſtvollen Cavaliers, aus ihrem Mittel, überreichten vorläufigen Entwurf zur Errichtung einer öconomiſchen Geſellſchaft, deren Abſicht auf die Verbeſſerung des Ackerbaues und der Landwirthſchaft geht: ſt. in Jo. Ulr. Pauli gemeinnütz. Correſpondence, I. Th. 3. und 4. St. Hamb. 1766, 4. S. 23—27.

Vorſchlag zu Errichtung einer öconomiſchen Geſellſchaft: ſt. im 41. St. des II. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Fr. M. 1765, 8. S. 254—256.

Gedanken über die Errichtung einer öconomiſchen Geſellſchaft: ſt. im 4. St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Comerzweſen betreffend, vom J. 1767. Wien, gr. 8. S. 101—120.

Nachricht von einer Academie des Ackerbaues in Gallizien, ſt. in D. G. Schrebers neuer Cameralſchr. I. Th. S. 219.

Vorſchlag des Magiſtrats eines Städtchen am Ufer des Meers, eine landwirthſchaftliche Academie daſelbſt anzulegen; nebſt der

Antwort des Eremiten darauf: ſt. im 94. und 95. St. des Eremiten, (vom Herrn Baron v. Bielefeld) Leipz. 1768, 8.

Herrn v. Grießheim Vorſchlag, wie die Oeconomie den vollſtändigen Glanz eines erhabenen Lehrſtuhls im H. R. Reiche erhalten und behaupten könne? ſt. in deſſen Beytr. zur Aufnahme des blühenden Wohlſtandes der Staaten, im 2. und 3. St. Seine Abſicht geht dahin, die öconomiſchen Wiſſenſchaften ſollen auf Univerſitäten theoretiſch und praktiſch gelehrt, und zu dem Ende auf allen Univerſitäten beſondere öconomiſche Fakultäten errichtet werden.

Rede von dem Einfluſſe der geſellſchaftlichen Verbindungen auf die Beförderung der Vortheile, welche die Naturlehre dem menſchlichen Geſchlecht anbietet, und dem Nutzen, den unſer Vaterland von der naturforſchenden Geſellſchaft erwarten kann, von H. C. Hirzel: ſt. im I. B. der Abhandl. der naturforſchenden Geſellſch. in Zürich 1761, 8. S. 1—76.

Vorläufige Nachricht von dem Bau und Einrichtung der Acker-Academien und öconomiſchen Lehrſchulen, in einem Sendſchreiben von P. E. Lüders, an ſeinen Freund, d. d. Glücksburg, d. 24. Jul. 1759: ſt. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. Oeconom. Gedanken ꝛc. II. Band, 5. Th. Kopenh. und L. 1761, gr. 8. S. 313—360.

Hrn. Burgermeiſter Neumanns le plaiſir de la campagne, oder Einrichtung und Endzweck der zu errichtenden critiſch-öconomiſchen Geſellſchaft, nebſt der erforderlichen Invitation dazu: ſt. im 5. St. der öcon. Nachr. S. 362—373. u. 77. St. S. 317, f.

An alle wahre Patrioten Hamburgs gerichtete Ermahnung zur Aufrichtung einer ähnlichen patriotiſchen Geſellſchaft, zur Aufnahme der Handlung, der Künſte, der Manufacturen und des Ackerbaues, wie die zu London und Paris iſt; nebſt einer Beylage; Auszug aus der Handlungszeitung von Paris, dem Commerce-Collegio zugeeignet von D. Jo. Ulr. Pauli. Hamb. 1765, 4. 13 B.

Entwurf von einer zum Nutzen eines Staats zu errichtenden Academie der öconomiſchen Wiſſenſchaften: ſt. in Dan. Gottfr. Schrebers Samml. verſchied. Schriften ꝛc. X. Th. Halle, 1763. gr. 8. S. 417—435.

J. Wiegands Abhandlung von dem Nutzen einer öconomiſchen Geſellſchaft, und der Nothwendigkeit einiger Pflanzſchulen für künftige Wirthſchaftsvorſteher, den Ackerbau zu verbeſſern, und den allgemeinen Fleiß unter dem Landvolk einzuführen: ſt. im I. St. der Wiener öconom. Samml. v. J. 1768, gr. 8. S. 34—62; 2. St. S. 99—132; 3. St. S. 195—232, und 4. St. 226—318.

Siehe auch däniſche Acker-Academie.

Academiſche Würden, von der politiſchen Seite betrachtet, ſiehe im Art. Univerſität.

Acaja, Ibametara Spondias *Linn.* iſt ein Baum von der Größe einer Linde. Das Holz iſt roth, und leicht wie Pantoffelholz. In der Inſel Ceylon gebraucht man

den

den Saft ſeiner Frucht zum Begießen der Braten. Man preßt aus ſeiner Frucht, Prunes de Monbain genannt, einen Weinähnlichen Liquor. Dieſe Pflaumen ſind von der Größe unſerer gelben oder Kaiſerpflaumen, und eben ſo geſund, wie unſere Kirſchen. Man macht die Blumen, wenn ſie noch nicht aufgeblüht ſind, ein.

* Dieſer indianiſche Pflaumbaum hat ſchmale lange Blätter, welche glänzend, weich anzufühlen, und am Ende ſpitzig ſind. Er trägt ſehr viele kleine gelbliche Blüthen, die büſchelweiſe an einander ſitzen. Die Pflaumen ſind ſaftig, angenehmen Geſchmacks und Geruchs; der daraus gepreßte Wein wird ſo ſtark, daß man ſich davon einen Rauſch trinken kann. Die oberſten Blätter des Baums ſind dienlich, die Augen zu reinigen, und ſtärken das Geſicht. Die Pflaume ſtillt das Brechen und den Bauchfluß; die Blätter und Rinde ſind gut in Entzündungen der Gurgel, und es wird Gurgelwaſſer daraus gemacht; ſie ſtillen auch den Bauchufls, und ſtärken den Magen.

Acajaiba, ſiehe den folgenden Artikel.

Acaju, Acajou, Anacardium antarcticum, oder occidentale, Caju-Nuß, Nuß oder Kaſtanie vom Acajou, eine Frucht, die faſt ſo groß, wie eine Kaſtanie, länglich-rund, hart, auf der Oberfläche glänzend, olivenfarbig, und wie eine Hammel- oder Haſen-Niere geſtaltet iſt. Dieſe Nuß enthält inwendig einen weiſſen Kern, welcher eben ſo gut, wie eine Piſtacie ſchmeckt. Sie wächſt an der Spitze eines Apfels heraus, welcher röthlich, in der Größe einer Pomeranze, und etwas lang iſt, deſſen Fleiſch einen milchfarbigen, ſauren und ſchärfen anziehenden Saft enthält; aber der Geſchmack und die Farbe des ausgepreßten Saftes vergehen durch das Gähren, und es wird derſelbe ſo weinhaftig und ſtark, daß man davon trunken werden kann. Man macht einen ſehr ſtarken Branntwein daraus. Der

Baum,

Baum, welcher dieſe Früchte trägt, wächſt in Oſt- und Weſtindien, Malabar, und auf den Philippiniſchen Inſeln, und wird Acajaiba, der Nierenbaum, oder der große Elephantenläuſebaum genannt. Im Sommer giebt der Stamm ein Harz von ſich, welches ſo klar durchſcheinend und wohlriechend, wie das Gummi Arabicum, iſt. Die Blätter ſind den Nußbaumblättern gleich, aber wohlriechender, breit, mit vielen Adern durchzogen, glänzend, und vorn an der Spitze etwas rund. Die Blüthe iſt klein, hat fünf Blätter, und es ſtehen deren wohl hundert in einem dicken Büſchel beyſammen. Sie ſind weiß von Farbe, wenn ſie aufbrechen, welches gemeiniglich zu Anfange des Herbſtmonats geſchieht; alsdann werden ſie Leib- und Purpurfarbig, und ſind von einem lieblichen Geruche, faſt wie die Mayblumen. In der Mitte einer jeden Blume erhebt ſich ein Stielchen mit einem Knöpfchen.

Der Baum iſt von mittelmäßiger Größe; der Stamm deſſelben iſt ziemlich dick, und mit einer aſchfarbigen inwendig aber purpurfarbigen Rinde überzogen. Ray nennt dieſen Baum Pomifera, ſeu potius Prunifera Indica, nuce reniformi ſummo pomo innaſcente, Cajous dicta, den Indianiſchen Apfel- oder vielmehr Pflaum-Baum, mit einer an der Spitze des Apfels heraus wachſenden Nuß, die Cajou-Nuß genannt. Wenn man in dieſen Baum ſchneidet, ſo fließt ein Harz heraus, welches, wenn man es in Waſſer zergehen läßt, die Stelle des beſten Leimes vertritt, wie man ſich dann auch deſſen zum Leimen bedient.

Die Amerikaner zerſchneiden die gelbe Frucht, welche aus den Blüthen hervor kömmt, in Scheiben, und genießen ſie mit Zucker, zur Kühlung.

Es giebt eine Art Acajouholz, welches man Acajou á planches nennt. Es iſt ein rohes, in England ſehr gemeines Holz, wohin es aus Jamaica, unter dem Namen des Mahagony-Holzes, kömmt. Man macht

Tiſche,

Tiſche, Stühle, und verſchiedenes anderes Hausgeräth von Werthe daraus; und die Schränke oder Schubladen von dieſem Holze geben den Kleidern einen angenehmen Geruch, und halten die Inſecten davon ab, wiewohl dieſer letztere Umſtand noch nicht recht erwieſen iſt. Siehe Mahagony-Baum.

Die Acajunuß iſt anfänglich grün; wird aber, wenn ſie reif und trocken geworden, olivenfarbig. Ihre Schale iſt dick, hart, holzig, ſchwammig und löcherig, inwendig aber ſchwärzlich, und hat einen weißen Kern in ſich. Man läßt die Nuß, wie Kaſtanien, in heißer Aſche braten; hernach ſchlägt man ſie entzwey, und nimmt die Mandel heraus, welche ſehr gut zu eſſen iſt; ſie ſchmeckt wie eine Haſelnuß, und hat eine anhaltende Kraft; wenn man aber das Häutchen abſchält, ſchmeckt ſie nicht mehr adſtringirend. Das innere ſchwammige Weſen der Schale von der Nuß oder Kaſtanie vom Acaju, hat ein ſchwarzes, ſcharfes und beißendes Oehl, welches durch unzählige kleine Löcher heraus ſchwitzt, vornämlich, wenn die Frucht reif iſt, und man ſie warm werden läßt. Dieſes Oehl wird auf verſchiedene Art heraus gezogen. Einige laſſen die abgenommene Schale über dem Lichte heiß werden, und es, zur Vertreibung der Hühneraugen an den Füſſen, auf den Leichdorn tropfen; andere preſſen ſie aus, und heben das daraus kommende Oehl auf. Wenn die Frucht alt iſt, hat man mehr Mühe es heraus zu bringen, weil es faſt vertrocknet oder dick iſt. Man braucht das Oehl auch für die Flechten, zur Reinigung der alten bösartigen Geſchwüre, zur Verzehrung des wilden Fleiſches, zum Anſtreichen des Holzes, und zur Verwahrung deſſelben gegen die Fäulniß. Das Oehl nimmt zwar auch die Kupferflecken und Finnen aus dem Geſichte weg; allein außerdem, daß dieſes Mittel einen großen Schmerz verurſacht, ſo verſchwinden die Flecken und Finnen nur auf eine Zeit, und kommen wieder. Die Färber gebrauchen dieſes

Oehl

Oehl zum Schwarzfärben. Der milchige Saft dieſes Baumes macht, wie Geoffroy verſichert, in die Leinwand kohlſchwarze Flecken, die man durch das Waſchen nicht wiederum heraus bringen kann: und das mit eben dieſem Liquor überſtrichene Holz wird faſt unverweslich. Wenn man die grünen Früchte ſtößt, und hernach mit Lauge und Eſſig vermiſcht, ſo bekömmt man eine vortreffliche Tinte. Man macht die Früchte, wenn ſie noch grün ſind, mit Salz, und wenn ſie reif ſind, mit Zucker ein. Die Schale des Kerns enthält einen klebrigen und ſcharfen Saft, deſſen ſich die Indianer anſtatt eines Aezmittels bedienen. Ob der milchige Saft dieſelbe Eigenſchaft, wie das morgenländiſche Anacardium habe, davon hat man bisher noch keine genugſame Erfahrung; denn der verdickte Saft dieſes Baumes giebt den beſten Lack, deſſen man ſich in China und Japan zum ſchwarzen Lackiren bedient. D. Grew meldet, daß der Saft dieſes Baumes gebraucht werde, die Baumwolle damit zu färben: es iſt aber nicht gewiß, was für eine Sorte er gemeint hat; wiewohl Sir Hans Sloane in den Gedanken ſteht, daß die Sorte, von der ich gegenwärtig rede, darunter verſtanden werden müßte. Indeſſen wäre es, nach Miller's Rathe, wohl der Mühe werth, genauere Verſuche anzuſtellen, welches geſchehen könnte, wenn die Einwohner der engliſchen Inſeln in Amerika einige von dieſen Bäumen, in der Jahreszeit, wenn ſie im Safte ſtehen, anzapften, und den Saft in irdenen Töpfen ſammelten, und an einem ſolchen Orte aufhöben, wo kein Staub dazu kommen kann, oder die Töpfe mit Leinwand verwahrten, und dadurch verhinderten, daß kein Staub hinein fallen kann. Wenn nun dieſer Saft die gehörige Dicke erhalten, ſo könnte man einige Verſuche damit machen, um zu ſehen, ob ſolcher die Eigenſchaft habe, wie der japaniſche Lack, und wenn dieſes ſeyn ſollte, ſo würde man damit großen Nutzen ſchaffen können.

* Dieſer

*Dieſer Baum wird in dem Lande, wo er urſprünglich zu Hauſe iſt, zwanzig und mehr Schuh hoch; in England aber koſtet es, wie Miller meldet, ſehr viel Mühe, wenn man dieſe Pflanze erhalten will, ungeachtet ſie, wenn ſie die erſten Sprößlinge aus dem Samen treibt, ſo ſtark und dauerhaft zu ſeyn ſcheint, daß man ſich zu einem eben ſolchen Wachsthume die beſte Hoffnung machen ſollte.

Man kann ſie leicht aus den Nüſſen ziehen, die aus Amerika gebracht werden. Eine jede von dieſen Nüſſen muß einzeln in einen kleinen, mit lockerer ſandiger Erde angefüllten Topf gelegt, und der Topf in ein gutes Miſtbeet von Gärberlohe geſetzt werden; wobey wohl Acht zu haben iſt, daß keine Näſſe zu ihnen komme, bis die Pflanzen aufgegangen ſind. Denn durch die Feuchtigkeit werden die Nüſſe dahin gebracht, daß ſie in der Erde verfaulen. Die Urſache, warum man allemal nur eine Nuß in einen Topf legen muß, iſt dieſe, weil dieſe Pflanzen ſelten fortkommen, wenn ſie verſetzt werden. Wenn dieſe Nüſſe friſch ſind, ſo werden die Pflanzen, vier Wochen hernach, wenn die Nüſſe eingelegt worden ſind, aufgehen; und wenn wieder zween Monate vergangen ſind, werden ſie ſchon vier bis fünf Zoll hoch ſeyn, und große Blätter haben.

Die Pflanzen müſſen beſtändig in einem Glashauſe gehalten werden, indem ſie ſo zart ſind, daß ſie in England auch in der wärmſten Jahrszeit, nicht in der freyen Luft dauern. Sie kommen auch im Sommer nicht einmal in einem gemeinen Gewächshauſe fort. Da dieſe Pflanzen ſehr viel milchigen Saft bey ſich haben, ſo muß man ſie auch im Sommer, ſehr wenig begießen; und wenn ſie im Winter alle vierzehn Tage einmal ſehr mäßig begoſſen werden, ſo iſt ſolches ſchon hinlänglich. Denn ihre Wurzeln ſind ſehr zart, und roſten gleich aus, wenn ſie zu viel Feuchtigkeit haben.

Wenn

Wenn dieſe Pflanzen verſetzt werden ſollen, ſo thut man am beſten, wenn man die Töpfe zerſchlägt. Denn die Wurzeln haben nicht viel Faſern, welche die Wurzeln um ſie zuſammen halten. Wenn man ſie alſo aus den Töpfen nimmt, ſo bleibt der meiſte Theil der Erde, die an den Wurzeln hängen bleiben ſollte, weg; und wenn dieſes geſchehen iſt, ſo folgt insgemein das Verderben der Pflanzen darauf. Daher, wenn die Töpfe zerbrochen werden, muß man eben dieſe Sorgfalt beobachten, daß man die Erde nicht mehr, als unumgänglich nöthig iſt, von der Stelle bewege. Hierauf muß die Pflanze, ſamt der Erde an den Wurzeln, in einen größern Topf geſetzt werden, als der vorige geweſen war. Derſelbe muß ſodann mit leichter ſandiger Erde angefüllt, und wieder in das Miſtbeet eingegraben werden. Dieſe Pflanzen muß man nicht öfter, als des Jahres einmal, verſetzen; auch müſſen ſie in keine gar zu große Töpfe geſetzt werden; denn, wofern die Wurzeln nicht nahe bey einander ſind, werden ſie nicht treiben. Es haben aber dieſe Pflanzen nach dem erſten Jahre einen ſehr langſamen Wachsthum, und werden ſelten über dritthalb Schuh hoch.

Die markige Frucht, an deren Spitze die Nuß wächſt, iſt ſo groß, wie eine Pomeranze, und voll von einem ſauern Safte, welcher insgemein unter den Punſch gemiſcht wird, den man in America macht. Man hat verſchiedene von dieſen Früchten, zu eben dieſem Gebrauch in Rumfäſſern nach England gebracht.

Weil der Acajou-Baum ſeine Frucht jährlich nur einmal bringt: ſo zählen die Braſilianer ihr Alter mit ſolchen Nüſſen, indem ſie, ſo oft dieſelben reif werden, eine davon in ein hiezu abgeſondertes Körbchen werfen.

Das zwiſchen den beyden Schalen der Nuß befindliche Oehl iſt ſehr ſcharf und brennend, macht Blaſen an der Haut, wo es hinkömmt, und hat ſchon gar oft ſolchen Perſonen die größten Beſchwerden verurſacht, die aus Unvorſich-

vorſichtigkeit die Nuß in den Mund genommen, und ſolche aufgebiſſen haben, um den Kern zu bekommen.

Eine Abbildung der auf ihrer fleiſchigen Frucht ſitzenden Cajunuß, findet man in No. 7 auf der 2ten Kupfertafel, bey Ellis letter, attempting to aſcertain the Tree, that yields the common Varniſh, uſed in China and Japan, im 2. Th. des XLIX. B. der Philoſoph. Tranſact. a d. J. 1756, S. 866—876.

* *Acanthaceae plantae*, (von dem griechiſchen Wort ἄκανθα, ein Dorn oder Stachel) ſind ſolche Pflanzen, welche ſtachliche Köpfe haben.

Acanthe, ſiehe unter Acanthus ſativus vel mollis Virgilii.

Acanthis, ſiehe Zeiſig.

Acanthium, ſiehe Carduus, und Carduus benedictus.

Acanthos Bellonii, ſiehe Carduus.

Acanthus, Branca Urſina, D. Bären = Klau, Wälſcher Bärenklau, Bären-Tatzen (weil die Blätter den Bärentappen in etwas gleich kommen) Fr. Branche urſine, Branc-urſine. Dieſes Pflanzengeſchlecht gehört unter diejenigen, welche, nach dem **Tournefort**, Larvenblumen tragen. Es giebt daran zwey Kelche, davon der innere aus drey ungleichen Theilen beſteht, der äußere aber nur aus zwey. Die Blume iſt eine kurze Röhre, welche ſich hinterwärts in einen Ring endigt, und deren vorderer Theil nur die untere Lippe hat. Dieſe Lippe iſt breit, und fein ausgekerbt. Die Stelle der obern Lippe nehmen die Staubfäden und der Griffel ein. Dieſe ſind gebogen, und erſtrecken ſich über den Kelch hinaus. Von den Staubfäden ſind zwey lang, und zwey kürzer, welche ſich genau an den Griffel anſchließen. Sie kommen aus einem Theile des innern Kelchs hervor, welcher hohlrund und bogenförmig iſt, und ſowohl wegen ſeiner Lage, als auch einer ihm beſonders eigenen Purpurfarbe, zur Erſetzung des Mangels der Oberlippe beſtimmt zu ſeyn ſcheint. Der Griffel wird zu einer ziemlich dicken Frucht, in Geſtalt einer Mandel oder

Eichel, iſt inwendig in zwey, vermittelſt einer Scheidewand, abgeſonderte, Fächer abgetheilt, und ſchließt nackte, glatte, gelbliche, und faſt beſtändig irreguläre, Samenkörner in ſich.

Durch die jetzt angegebenen Kennzeichen unterſcheidet ſich die Bärenklau von denjenigen Pflanzen, welche, in Anſehung des Blattes, eine Aehnlichkeit mit ihr haben, dergleichen gewiſſe Arten von Rübſen (Rapiſtrum,) Fingerhut (Digitalis,) Diſteln (Carduus,) u. d. gl. ſind.

Die ſtachlige, wälſche oder wilde Bärenklau, L. Acanthus aculeatus, C. B. P. 383. Acanthus (ſpinoſus) foliis pinnatifidis ſpinoſis *Hort. Cliff.* 326. Acanthus ſpinoſus, oder Branca Urſina Italica. Fr. Acanthe ſauvage, oder épineuſe, hat große Blätter, welche ſehr tief in verſchiedene ſchmale, lange, und in eine lange Piekenſpitze ſich endigende Abſchnitte gekerbt, und mit ſehr ſpitzigen Dornen beſetzt ſind, welche an den Seiten hervor ſtehen, und Arten von feſten Körpern formiren, welche über und über in dem Gewebe der Abſchnitte wahrzunehmen ſind. Ueberdieß ſind dieſe Abſchnitte wieder in andere, ebenfalls wechſelsweiſe geordnete, jedoch kurze, und mit einem längern und ſehr ſcharfen Dorne ſich endigende Theile abgetheilt.

An einer andern wilden Art, ſind die Abſchnitte breiter, nicht ſo lang, und ganz dicht an einander; das Blatt, ganz, und weit geſchmeidiger; weniger Dornen, und zwar kurze, und nicht ſehr ſtechende.

Die wahre gemeine Bärenklau, Lat. Acanthus ſativus, vel mollis Virgilii, *C. B.* Carduus, ſeu Branca urſina Virgilii, *I. B.* Acanthus ſativus, DOD. LOB. Acanthus (mollis) foliis ſinuatis inermibus LINN. H. C. hat ein glattes, dunkelgrünes, unterwärts bleicheres, ganz weiches, inwendig mit einem ſehr kleberigen Safte angefülltes, in breitere Abſchnitte, als bey den vorhergehenden Gattungen, getheiltes, und an ſeinem Ende ſtumpfes Blatt. Die Abtheilungen ſind hin und

wieder

wieder mit Spitzen beſetzt, welche kurz, dünn und dermaßen weich ſind, daß man ſie nicht füglich Dornen nennen kann, ob ſie gleich alſo ausſehen. Ihre Wurzeln ſind röthlich, lang, zäh und etwas zart. Zwiſchen den Blättern kömmt ein Stängel in die Höhe, welcher einige Fuß hoch, und eines Fingers dick iſt. An ſeinem mittelſten Theile befinden ſich einige kleine Blätter, worüber eine Aehre von Blumen, mit einem ſehr ſcharfen Kelche, zum Vorſchein kömmt. Dieſe Pflanze iſt in Italien, und in der Provenze, gemein. Die Alten gebrauchten dieſelbe zum Gelbfärben.

Die Bildhauer bey den Griechen richteten nach dieſer leztern Art die Kapitäle der korinthiſchen Säulen und andere Zierrathen ein. Die gothiſchen Bildhauer hingegen ahmten dieſe wälſche oder wilde Bärenklau an den Kränzen ihrer Säulen, und in allen andern Bildſchnitzerzierrathen, nach.

Die Bärenklau macht in großen Gärten ein überaus ſchönes Anſehen. Sie verlangt ein trocknes Erdreich, und kömmt ſüdwärts beſſer, als ſonſt irgendwo, fort. Man vermehrt ſie entweder durch Schößlinge, welche man im Februar und März von der Wurzel abſondert, oder aber durch Samen, welchen man um eben dieſelbe Zeit ſäet.

Cultur. Die Bärenklauarten wachſen in den Wäldern, an etwas ſteilen Gegenden, wild.

Die ohne Dornen, finden ſich in den Wäldern um Neapel, in Sicilien, und auf verſchiedenen Inſeln des Archipelagus.

Alle Sorten blühen im Julius und Auguſt; und ihr Same wird im October reif.

Man pflanzt ſie durch den Samen fort, welchen man im Märzmonate ſäet; jedoch trägt dieſer Same erſt nach zwey oder drey Jahren Blüthe; deshalb heben Einige lieber die Pflanzen im October aus, reißen die Nebenbrut ab, und ſetzen ſie ſofort wieder in die Erde.

Uebrigens iſt die Bärenklau leicht zu ziehen. Sie kömmt im Schatten, und in einem ſandigen Boden vorzüglich fort.

Man zieht ſowohl die ſtachlige, als auch die ohne Stacheln.

Man bemerkt, daß ſie durch die Cultur in unſerm Klima gar nicht ausartet, und niemals ſtachlig zu ſeyn aufhört.

*Von der wälſchen Bärenklau melden **Virgil**, in der 3. und Ekloge, **Ovid**, im 13. B. der Verwandlungen, daß die römiſchen Bildhauer vor Zeiten ihre Blätter, wegen ihrer Zierlichkeit, an die Statüen und Säulen einzuhauen pflegten: imgleichen, daß die Heiden ſolche auf ihre Trinkgeſchirre zeichnen laſſen. Ein ſolches korinthiſches Capitäl mit Bärenklaublättern, oder ein Capitäl, welches auf Art der Blätter vom Bärenklau zugehauen iſt, wird daher auch in der Baukunſt Acanthe genannt. Es iſt unter den Gelehrten über dieſe Pflanze, deren **Virgil** unter dieſem Namen Erwähnung thut, und ſelbiger ſo viele verſchiedene Merkmale beygelegt hat, die mit keiner uns bisher bekannten Pflanze übereinſtimmen, viel geſtritten worden. Daher ſind Einige auf die Gedanken gerathen, es müßte zwo Sorten von dem Acanthus geben, wovon die eine ein Baum, die andere aber ein Kraut iſt. Den Baum hält man für die ägyptiſche Acacia, und die Pflanze für den Acanthus mollis. Allein, es bleibt doch, in Anſehung einiger Beywörter, welche dieſer Pflanze gegeben werden, eine Schwierigkeit übrig; als: erſtlich, wenn ſie für eine immergrünende Beeren-tragende Pflanze angegeben wird: baccas ſemper frondentis Acanthi. Was dieſes anlangt, daß dieſe Pflanze Immergrün genennt wird, ſo kann dieſes von unſerm Acanthus in der warmen Himmelsgegend Italiens wohl geſagt werden; denn in England iſt dieſe Pflanze, wenn

ſie

ſie in einer warmen Gegend ſteht, ſelten über ſechs Wochen ohne Blätter, wenn gleich der Winter ſehr kalt iſt. Es iſt auch glaublich, daß die fleiſchigen, eyförmigen Samengehäuſe dieſer Pflanze, für Beeren haben angeſehen werden können. Was aber dieſes anlangt, daß ſie eine gewundene Pflanze (flexi tacuiſſem vimen Acanthi) genannt wird, ſo ſtimmt dieſes weder mit dieſer Sorte, noch mit der ägyptiſchen Acacia überein. Indeſſen, da die Botaniſten faſt insgemein darin mit einander eins ſind, daß die hier erwähnte Pflanze der Acanthus des Virgil's ſey, und man auch noch jetzt verſchiedene ganze Säulen der korinthiſchen Ordnung zu Rom antrifft, an deren Capitälen die Blätter dieſer Pflanze ſo wohl ausgedrückt ſind, daß gar kein Zweifel übrig ſeyn kann, ſie ſeyen nach unſerm Acanthus gezeichnet worden; dieſe Säulen auch ſo alt ſind, daß ſie bis an die Zeiten des Vitruv's reichen: ſo bleibt nicht der geringſte Zweifel übrig, daß dieſes eben diejenige Pflanze ſey, von deren Blättern Callimachus, ein berühmter Architect, die Capitäle der korinthiſchen Säulen zuſammen geſetzt hat.

Die Samenböhnlein gelangen zwar nicht in allen Jahren, ſondern nur in guten und warmen Sommern, zur Reiſe. Man ſteckt ſie, wie andere Gewächſe, in einen Scherben in gute zubereitete Erde, und ſtellt ſie auf ein warmes Miſtbeet. In jeden Scherben gehört nur eine Bohne, damit ſie Raum darin haben können, den ſie ſchlagen viele ſtarke, lange, weiße Wurzeln. Wenn ſie ein wenig erwachſen ſind, nimmt man ſie heraus, und ſtellt ſie mit andern Gewächſen in den Garten. Es will dieſes Gewächs auch bey trocknen Wetter öfters begoſſen ſeyn; den Winter hindurch aber kann man es mit weniger Feuchtigkeit erhalten; nur muß es in ein warmes Gewölbe geſtellt werden, weil es ſonſt erfrieren würde.

Acanthus Germanicus, Pſeudacanthus, Branca UrſinaOffi-
cin. Baucia, Paſtinaca ſylveſtris, Sphondylium, (von einem Inſecte oder Gewürme dieſes Namens, dem dieſes Gewächs im Geruche gleichen ſoll); Fr. Branche urſine bâtarde oder d'Allemagne, Cure-oreille, Berce; D. die deutſche Bärenklau, Kuhpaſtinak, Bärwurz. Bauhin nennt ſie Sphondylium vulgare hirſutum, und Linnäus, Heracleum foliis pinnatifidis, Kuhpaſtinak mit gefiedert ſpitzigen Blättern. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor; Ihre Rippen ſind dunkelgrün, mit Purpur untermengt, mit einer haarichten Materie beſetzt, rauh, fleiſchig, ſaftig, etwas platt, wie eine Traufrinne ausgehöhlt, an den Seiten dieſer Aushöhlung rundlich, an dem der Traufrinne entgegengeſetzten Theile eckig, überhaupt inwendig mit einer Vertiefung gebogen, lang, unten an ihrem äußerſten Ende gekrümmt, in mehrere Blätter ſich endigend, und an dem übrigen Theile ihres Körpers nackt. Die Blätter ſind dick, mehr lang als breit, ziemlich weit, und kommen paarweiſe aus einem weißlichen Ringe, welcher den Zweig an dem Orte ihres Urſprungs umgiebt, hervor. Ein jedes ſteht auf einem Stiele, welcher eben ſo, wie ihre Rippen, mit Haaren beſetzt, und von gleicher Geſtalt, iſt. Sie haben nach ihrem unterſten Theile zu, zwey tiefe Einſchnitte. Der obere Theil iſt ganz, ziemlich lang, breit, am Ende etwas ſpitzig, bisweilen kraus, und an den Rändern beſtändig gekerbt, mit einigen mehr oder weniger tiefen Einſchnitten. Jede Rippe endigt ſich in ein einziges Blatt, woran die untern Einſchnitte tiefer, und alle Theile breiter ſind. Aus der Mitte der Blätter kommen Stängel hervor, welche vier bis fünf Fuß hoch, mit einer Vertiefung gebogen, und eckig ſind, welcher zu oberſt bald rothe, bald weiße, kranzweiſe beyſammen ſtehende Blümchen, wie eine Roſe, trägt, die aus verſchiedenen ungleichen, wie ein Herz ausge-

ausgeſchweiften, und eine Lilie darſtellenden, Blumenblättern beſtehen. Wenn dieſe Blümchen abfallen und vergehen, wird der Kelch zu einer Frucht, welche aus einem breiten, eyrunden und doppelten oder zweyfach auf einander gefügten Samen beſteht, welcher dem Seſel gleicht, faſt wie die Wanzen ſtinkt, mit drey Aushöhlungen gelinde geſtreift iſt, und ſich mit ſeinem obern Theile nach innen begiebt. Er läßt ſich aus ſeiner Hülſe leicht heraus bringen, und iſt an dem Orte, wo ſich beyde Theile berühren, mit zwey ſchwarzen Strichen bezeichnet. Die Pflanze hat eine lange weißliche Spießwurzel, deren Rinde von einem ſüßlichen, mit etwas Schärfe untermengten Geſchmack iſt.

Die deutſche Bärenklau findet ſich auf den Wieſen, und an andern feuchten Gegenden, in Menge. Sie hat einen ſtarken, gewürzhaften und harzigen (bituminöſen) Geruch. Sie blüht im May oder Junius.

Dieſe Pflanze iſt eröffnend und bluttreibend. Die Polen und Litauer machen aus den Blättern und Samen einen Trank, welchen ſie Bartſch *) nennen, den die Armen anſtatt Bieres trinken.

Die weißen Häute des Inwendigen der holen Stängel, wenn ſie eingeweicht und deſtillirt werden, geben ſie einen brennbaren Spiritus, welchen die Ruſſen in Kamtſchatka zubereiten.

Die Kaninchen ſind ſehr begierig nach den Blättern.

In Hinterpommern nennt man dieſes Gewächs Kälberkropf. Herr Paſt. Graßmann, in ſeiner bey der freyen öconomiſchen Geſellſchaft zu St. Petersburg den Preis erhaltnen, Abhandlung, ein Land, in Ermanglung des Düngers, fruchtbar zu machen, und fruchtbar zu erhalten, Berl. und Stralſ. 1772, 8. (welche auch im 2. St. des II. B. des Stralſ. Magaz. abgedruckt ſteht) meldet S. 23, daß

*) Bartſch, und nicht Parſt, wie in der franzöſiſchen Urſchrift ſteht. B.

daß dieſes Gewächs faſt nicht auszurotten ſey. Wenn man dieſes Kraut nicht, ſo bald es etwann einen Fuß hoch geworden, abhaut, ſo erhält es, wie der Kümmel, einen Stängel, und auch dieſer iſt, wenn er grün vorgelegt wird, dem Rindvieh noch angenehm und gedeihlich. Fängt aber dieſer Stängel bereits an, Samen zu ſetzen, ſo iſt er zu hart, und nur noch das daran vorhandene Kraut zum Futter zu gebrauchen. Dieſer Stängel wächſt öfters einige Ellen hoch. Man bedient ſich in Hinterpommern dieſes Krautes zum Futter für die Kühe, Kälber und Schafe ſehr vortheilhaft, beſonders, da es zeitiger, als das gewöhnliche Gras, in die Höhe ſchlägt. Gräbt man es aber mit den Wurzeln aus, ſo gebraucht man letztere zum Futter für die Schweine. Man kann dieſes Kraut jährlich vier bis fünfmal abhauen. Es erhält ſich ſelbſt unter den ſtärkſten Bäumen, und läßt ſich durch andere, flache Wurzeln ſchlagende, Grasarten nicht zurück halten, ſondern vertreibt dieſelben vielmehr.

Nach anderer Oeconomen Anmerkung und Bericht hingegen ſollen die Kühe dieſes Kraut nur alsdann freſſen, wenn ſie kein anderes Futter haben können, dergeſtalt, daß ſie auf der Weide bisweilen das nebenſtehende Gras dicht herum, ohne dieſes zu berühren, abfreſſen; doch wird es von den Kaninchen geliebt; und überhaupt ſollte man die deutſche Bärenklau unter dem Futter und auf den Wieſen nicht ſo ungern ſehen, weil ſie ſehr ergiebig iſt, ſchnell wieder nachwächſt, und einen ſüßlichen Geſchmack hat, mithin dem Vieh um ſo weniger angenehm ſeyn kann, da ſelbſt die Polen und Litauer die jungen Blätter ehemals unter ihre Küchengewächſe gezählt haben; ja was noch wichtiger iſt, die Einwohner von Kamtſchatka noch zu unſern Zeiten die Stängel, nachdem ſie dieſelben vorher geſchält haben, bey ihren Mahlzeiten mit auffſetzen.

Gmelin

Gmelin, in ſeiner Pflanzenbeſchreibung Sibiriens, meldet, daß in den nördlichen Gegenden aus dieſem Gewächſe Zucker zubereitet werde; jedoch geben 40 Pfund gedörrte Stängel nur ein Viertelpfund eines zuckerartigen Mehls, und überdieß iſt die Zubereitung mühſam und langweilig; mithin iſt dieſes wenige, hoffentlich den armen Vieh um ſo mehr wohl zu gönnen, da gewiß bey uns, wegen der Theure des Brodes und Wohlfeile des Zuckers, niemand nur die Hälfte der hochnöthigen Nahrung ſich durch deſſelben Bereitung erwerben könnte; den 1) iſt es nur eine Art ausgeſchlagnen Schimmels; 2) ſind nur die Stiele der unterſten Blätter hiezu tauglich, und dieſe müſſen 3) ſubtil geſchält, an der Sonne aufgehängt, bis ſie ein wenig ausgetrocknet ſind, alsdann in Büſchel gebunden, wieder ſo lange aufgehängt, bis ſie gelb geworden, endlich aber in Säcke gethan, und darin fleißig gerüttelt werden, damit der an den Stielen ausgeſchlagene Zucker davon abfalle, und geſammelt werden könne.

Der Trank, Bartſch genannt, wird aus dieſem Gewächſe folgendergeſtalt bereitet. Man dörrt die Blätter gelinde, und kocht ſie mit Waſſer ſo lang, bis das Waſſer gelb davon gefärbt wird; miſcht nachher etwas Sauerteig darunter, und läßt es in einem verſchloßnen thönernen Gefäße bey gelinder Wärme hinter dem Ofen etliche Tage ſtehen, und gähren; ſeihet es ſodann durch ein Tuch, und verwahrt es an einem kühlen Orte zum Gebrauche. Es ſoll ſehr angenehm ſäuerlich ſchmecken, und ſowohl warm, anſtatt einer Suppenbrühe, als auch kalt, gebraucht werden können, und inſonderheit in Leibesverſtopfung, kalten Fiebern, oder nach andern lang gedauerten Krankheiten, den Durſt zu ſtillen, und den Appetit zu bringen, von guter Wirkung ſeyn. Nach des Dodonäus Bericht, ſollen auch die armen Leute in Polen, Litauen, und dem angränzenden Theile von Schleſien, ſich eines gleichen auf ähnliche Art durch die Gährung

aus den Blättern und dem Samen bereiteten Trankes zum täglichen Gebrauche, anſtatt des Bieres, bedienen.

Der Saft dieſes Gewächſes iſt ſehr zähe, und es bereiten daher einige ein dem Traganth ähnliches Gummi daraus. Einige ſetzen es, anſtatt der Beta, unter die Zahl der fünf erweichenden Pflanzen, oder ſuchen überhaupt eine erweichende Kraft dabey, wie es dann auch wider den polniſchen Zopf, wie Bärenlapp (Lycopodium, Muſcus terreſtris) gebraucht, ein Specificum iſt. Die Wurzel aber enthält einen ſehr ſcharfen gelben Saft, und iſt daher innerlich nicht ſicher zu gebrauchen; beſſer aber äußerlich zu Zertheilung harter Geſchwulſten, und in podagriſchen Schmerzen.

A letter to Mr. *Will. Watſon.* from Mr. *Phil. Miller*, dated at Chelſea, May 2. 1753, concerning a miſtake of Prof. *Gmelin*, concerning the Sphondylium vulgare hirſutum of *Caſp. Bauhin*: ſt. im I. Th. des 48. B. der Philoſ. Transact. a. d. J. 1753, S. 153, f.

Remarques ſur la plante qu'on nomme Branca urſina, qui eſt un vrai ſpecifique contre cet entortillement affreux de la chevelure, qu'on nomme Plica Polonica: ſt. in No 5 der Gaz. Salut. v. J. 1762, und im Journal Encyclop. v. 15 Jbr. 1762, S. 121—129. Dieſe Anmerkungen über den nützlichen Gebrauch der Bärenklau wider den Weichſelzopf, ſind eigentlich ein Auszug aus Hrn. Prof. J. Fr. Charteuſers Diſſert. de Branca Urſina Germanica, Frf. ad V. 1761, 4. 2½ B. und ſtehen, von mir überſetzt, im 6. St. des 26 B. des Hamb. Mag. S. 528—534.

Acapathi, oder Acapatli, iſt ein Gewächs in Neuſpanien, welches den langen Pfeffer trägt. Sein Stamm iſt dem Weinſtocke gleich, und windet ſich auch wie die Weinreben. Die Blätter ſehen faſt, wie die Blätter des weißen Pfeffers aus, ſind aber länger und ſpitziger. Die Frucht iſt lang und rund, und ziemlich roth, wenn ſie reiſt; die Kerne kommen aber niemals auf dem Stocke zur rechten Reife, ſondern müſſen dieſelbe erhalten, wenn ſie abgebrochen und an die Sonne gelegt werden. So wird auch der Same nicht ſo vollkommen, daß er wiederum zum Säen diente; und deswegen ſammelt man ihn, ſobald man gewahr wird, daß er roth werden will; ſodann legt man ihn an die Sonne, bis

er vollends zeitig geworden, und wieder aufgehoben werden kann. Dieſer Pfeffer wird ſowohl grün, als getrocknet, gebraucht, und beyderley Arten geben den Speiſen einen ſehr angenehmen Geſchmack, dafern man ſie nur nicht mehr, wenn man ſie abgewürzt hat wieder ans Feuer ſetzt, weil er ſonſt alsdann ſeinen völligen Geſchmack und alle Kraft verliert.

Acapatli, ſiehe Acapathi.

* *Acapna*, hieß bey den Alten Holz, welches ſo künſtlich zugerichtet war, daß, wenn man es gleich ins Feuer legte, es doch nicht rauchte.

Acarnan, oder Acarne, iſt ein Seefiſch, der dem Pagro und Pagello ähnlich iſt, mit denen man ihn zu Rom unter dem Namen Fragolino verkauft. Er iſt weiß, hat ſilberfarbige Schuppen, ein kleines Maul, große goldfarbige Augen, weiße Floßfedern, einen rothen Schwanz, von da bis an die Floßfedern ein gerader Strich läuft. Er wird zur Sommerszeit ſehr mager. Sein Fleiſch iſt mild von Geſchmack, nahrhaft und leicht zu verdauen. Man fiſcht ihn zu jeder Zeit. Er hat viel Oehl, und flüchtiges Salz bey ſich. Er wird zur Reinigung des Blutes gar dienlich erachtet, ingleichen den Urin zu treiben.

Acarne, ſiehe Acarnan.

* *Acaulis*, oder Acaulos (von *α* negat. und caulis, ein Stängel oder Stamm: das iſt, ohne Stängel) Man nennt eine Pflanze alsdann Acaulis oder ohne Stängel, wenn ſie unten auf dem Erdboden blüht, und keinen ſichtbaren Stängel hat.

*Acceſſoriſch, Zugehörig, oder Beyfällig, Lat. Acceſſorium, iſt überhaupt ein Wort, welches alle bürgerliche und natürliche, oder auch durch Kunſt und Fleiß verurſachte Nutzungen in ſich begreift, die von bürgerlichen, natürlichen, oder in Fleiß und Kunſt beſtehenden Dingen herkommen, welche ſie verſchaffen können. Die bürgerlichen Nutzungen ſind Rechte,

welche von irgend einer Sache entſpringen. Die nanürlichen Nutzungen ſind z. B. Früchte, welche von einem angebauten Felde, von Bäumen, u. ſ. w. gezogen werden; und die Nutzungen, welche aus dem Fleiße oder von der Kunſt herrühren, ſind dasjenige; was wir von unſerm Dienſte, als z. B. Bedienten, Handwerksleute, Künſtler, u. d. g. zu genießen haben, wenn wir irgend jemanden mit unſerer Perſon, oder mit unſerer Wiſſenſchaft dienen.

Accipenſer, ſieh. Stör.

Accipiter, ſiehe Habicht.

Acciſe, ſiehe Steuer.

Accolade, iſt ein Kunſtwort bey der Kocherey, und bedeutet zwey junge Kaninchen, die mit einander gebraten worden, und die man in einander geſchränkt, und in der Schüſſel einander gleichſam umfaſſend oder umhalſend, auf die Tafel bringt. Siehe Kaninchen.

Accolage, Accoler nnd Accolures; ſiehe Abbinden.

Accomoder, heißt in der Kocherey Gerichte zurichten, oder vermittelſt des Feuers, oder auf andere Art, zurecht machen, um dieſelben in den Stand zu ſetzen, daß ſie zur Speiſe dienen können.

*Accordiren, heißt bey den Kaufleuten, wenn ſie ihre Rechnungen gegen einander halten, um zu ſehen, ob ſolche, wie ſie es zu nennen pflegen, d'Accordo mit einander gehen, oder in einigen Poſten noch unterſchieden ſind. Auch heißt Accordiren, wenn ſich ein Schuldmann oder Bankerottier mit ſeinen Gläubigern ſetzt; bey der Hamburger Bank aber inſonderheit, wenn diejenigen, welche Rechnung und Folium darin haben, in eigener Perſon daſelbſt vor den Verordneten der Bank erſcheinen, und, wie es heißt, Folium begehren, auch alle neue Jahre ſich wiederum ein neues Folium Sicht auf das Jahr müſſen geben, und, wenn ſie wollen, neue Procuration auf jemand andern beſtellen laſſen.

Accot, ſiehe Couche.

Accou-

Accouder, oder Couder, iſt ein Weingärtnerausdruck, und heißt ſo viel, als die Rebe einer Senke biegen, damit das Ende derſelben gerade außer der Erde komme. Man ſagt: Les Sarmens qui ne ſont pas bien accoudés, ne donneront jamais de bons ſeps, d. i. die Reben, welche nicht gehörig gebogen (eingelegt) worden, werden niemals gute Weinſtöcke abgeben. Siehe Einlegen.

Accouer, heißt, wenn der Jäger einem Hirſche, der aufs äußerſte gebracht und müde iſt, nacheilt, um ihm bey dem Ausgange des Schulterblattes mit dem Jagdmeſſer den Fang zu geben, oder ihm die Kniekehle entzwey zu ſchneiden. Man ſagt alsdann: Le Cerf eſt accoué, oder le Veneur vient d'accouer le Cerf, der Hirſch hat den Genickfang bekommen.

Accouple, heißt bey den Jägern, eine Hundekoppel, oder der Strick, woran die Jagdhunde paarweiſe, oder auch je drey und drey, zuſammen gehängt ſind.

Accouplement, ſiehe Zuſammenjochung, und Zuſammenkoppelung.

Accourir le trait, heißt bey den Jägern, den Riemen, den Strick oder das Seil kürzer faſſen, und ihn halb oder ganz aufwickeln, indem man ihn um die Hand ſchlägt, um den Leithund anzuhalten.

Accouts, ſiehe Acculs.

Accroiſſement, ſiehe Anlage.

Accrue, heißt bey den Fiſchern und Netzmachern, ein Stück Netz, welches man an ein anderes Netz, das nicht lang genug iſt, anflickt. Accrues heißen auch die Ringe, welche vorn um die Netze herum, anſtatt der Maſchen gemacht werden; dieſe Verrichtung heißt jetter des accrues. Siehe Netz.

Accrue, heißt auch der Zuwachs von Land, wenn ſich das Waſſer zurück gezogen hat; und Accrue des bois, beym Forſtweſen, ein Stück Land bey einem Walde, das nach und nach mit dazu gerechnet wird, und weder bepflanzt noch beſäet worden, ſondern von dem Samen, der von ſelbſt aufgegangen, entſtanden iſt.

Acculs, Accuts oder Accouts, iſt ein franzöſiſches Kunſtwort bey der Jägerey, und wird von den entfernteſten Orten oder hinterſten und unterſten Löchern in den Höhlen oder Gruben der Füchſe und Dachſe, wie auch von den tiefſten Orten geſagt, wohin man das Wild zu fliehen nöthigt. Auch heißen Acculs die äußerſten Enden der Wälder und großer Gehölze.

☆*Acena*, oder Acna, Acra, hieß ehemals bey den alten Lateinern eigentlich ein langer, an der Spitze mit Eiſen beſchlagener Stecken, womit man die Ochſen forttrieb. Daher man hernach das Wort für einen zehn- oder zwölf-füßigen Meßſtab genommen.

Acer, **Ahorn, Ahorbaum, Apelerbaum, Binn-Baum, Eren,** bey den Preußen **Leinbaum,** bey den Schleſiern **Urle** oder **Urlenbaum,** Fr. Erable. Dieſe Geſchlechtsbenennung gehört denjenigen Bäumen zu, deren Blätter allemal, je zwey und zwey, an den Aeſten ſtehen, wovon die meiſten mehr oder weniger tief eingeſchnitten, bisweilen gekerbt, und nach Beſchaffenheit der Gattungen, größer oder kleiner ſind.

Die Blume bey den Ahornbäumen kömmt zu Ende des Aprils zum Vorſchein, und hat gemeiniglich nur eine beynahe grasartige oder grünliche Farbe. Ein und eben derſelbe Baum trägt männliche und Zwitterblumen. Der Blumenkelch iſt einblätterig, gefärbt und faſt bis an ſeinen unterſten Theil in fünf ſcharfe Abſchnitte getheilt. An deſſen Grunde bemerkt man eine fleiſchige Maſſe, woraus fünf ziemlich kleine, eyrunde, ſehr offene, und wie eine Roſe ſtehende Blumenblätter, und gemeiniglich acht kurze Staubfäden, welche oben wie eine Olive geſtaltet, und durch eine Krinne getheilt ſind, hervor kommen.

Der Griffel oder Piſtill der Zwitterblumen, ſteckt mit ſeinem untern Theile in der fleiſchigen Maſſe, woran, gedachtermaßen, die Blumenblätter und Saubfäden ſitzen,

ſitzen, und aus dieſer Maſſe kömmt auch noch, durch eine gewiſſe Oeffnung, ein Griffel mit zwo zugeſpizten Narben (Stigma.) welche zurück gebogen ſind, hervor. Dieſer Griffel verlängert ſich, nachdem die Blume befruchtet worden. Der untere Theil des Piſtills, oder der Eyerſtock, formirt faſt beſtändig zwo Capſeln, deren jede ſich mit einem Flügel endigt, welcher ſich, ſo wie die Frucht zur Reife gelangt, verlängert. Dem Anſcheine nach waren alſo dieſe beyden Flügel urſprünglich die Narben.

In jeder Capſel iſt ein einiger rundlicher Same enthalten.

Der Eyerſtock des Ahorns beſteht bisweilen aus drey wie ein Kleeblatt ſtehenden Capſeln, und alsdann ſieht der Griffel wie ein Anker mit drey Armen aus, ſo wie hingegen mit zwey, wenn der Eyerſtock nur zwo Capſeln hat.

Diejenige Art Ahorn, welche Sycomorus genannt wird, wovon ich unten ſprechen werde, trägt hangende Trauben, deren einige aus männlichen und unfruchtbaren, und andere aus männlichen und Zwitterblumen beſtehen.

Sorten. 1) Acer montanum candidum, *C. B.* Fr. Erable blanc de montagne, oder Erable Sycomore; D. weißer Berg-Ahorn, der Sycomorus, welcher fälſchlich Platanus genennt wird, wilder Feigen-Baum, iſt ein großer Baum, jedoch von keinem recht geraden Stamme. Seine Rinde iſt uneben und höckerig; und ſein Holz hart, und faſt beſtändig weiß. Er treibt, ſogleich beym Anfange des Frühlings, breite, dicke, in fünf ungleiche Flügel tief abgetheilte Blätter hervor, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlich ſind, und hervorſtehende Rippen haben. Seine Blumen und Früchte ſind traubenförmig. Man ſehe dasjenige nach, was ich bey dem allgemeinen Character des Ahorns geſagt habe.

Es giebt auch eine Varietät davon, an der die Blätter buntſtreifig ſind.

2) Acer campeſtre & minus, C. B. P. 431. Acer (campeſtre) foliis lobatis obtuſis emarginatis. *Linn. Sp. Pl.* 1055. Der kleinere oder gemeine Ahorn, Maßholder, Meveller. Der kleine Feld-Ahorn. Fr. Petit Erable des Bois. Dieſe Sorte iſt in unſern Wäldern und Hecken bekannt genug. Sein Blatt iſt klein, in drey oder fünf ungleiche, ſtumpfe Einſchnitte abgetheilt, welche zwar nicht gekerbt, rings herum aber mit einem ziemlich hellen Grün gleichſam eingefaßt, jedoch unterwärts weißlicher ſind. Seine Blumen ſtehen in kleinen Sträußern beyſammen, worauf ſich oben die Zwitterblumen befinden.

Man hat eine ähnliche Sorte davon in Canada bemerkt, wovon das Blatt aber größer iſt.

3) In Canada ſind vornämlich zwo Gattungen berühmt; nämlich der weiße und der rothe Ahorn.

Der weiße Ahorn, Acer Virginianum, folio majore ſubtus argenteo, ſupra viridi ſplendore *Pluk.* Acer montanum candidum, der virginiſche blühende Ahorn, giebt einen überaus ſchönen Baum ab. Im Frühjahre und Sommer, ſehen deſſen breite Blätter oben glänzendgrün, und unten ſilberfarbig aus: ſie ſind in fünf, etwas ausgezackte Einſchnitte abgetheilt, und ſehen im Herbſte ungemein roth aus. Die Blumen daran ſtehen, längs den Aeſten, in kleinen Sträußern.

Der rothe Ahorn, Acer floribus rubris, folio majori ſuperne viridi, ſubtus argenteo ſplendente *Clayt. Fl. Virg.* welchen Verſchiedene, in Canada beſonders, Platanus nennen, wiewohl Einige dieſe Benennung dieſen beyden Bäumen ohne Unterſchied zu geben pflegen, hat mit dem weißen Ahorn viel Aehnlichkeit. Durch ſeine rothen Blumen aber unterſcheidet er ſich am meiſten.

Dieſe

Dieſe Bäume ſind vornämlich, wegen des häufig daraus fließenden Saftes, woraus Zucker gemacht wird, berühmt.

Von dieſen beyden Sorten findet man bey Herrn Miller keine Erwähnung. Für den wegen dergleichen Saftes beſonders berühmten Baum, welcher daher im Engliſchen der Zucker-Ahorn genannt wird, giebt er den Acer foliis quinque-partito-palmatis acuminato-dentatis *Linn.* an. Dieſer Baum hat einige Aehnlichkeit mit dem norwegiſchen Ahorn (Acer Platanoides) deſſen ich unten No. 7. gedenken werde, wenn die Pflanzen noch jung ſind; wenn ſie aber ſtärker geworden, ſo ſind die Blätter von dieſem tiefer zerſchlitzt, auch iſt ihre Oberfläche nicht mehr ſo glatt, daher man ſie dann leicht unterſcheiden kann. Uebrigens aber glaubt Miller, daß die Einwohner in Amerika, von mehr als einer Art der Ahornbäume, Zucker machen; wie er dann gefunden zu haben verſichert, daß der, unten No. 6. beſchriebene, Ahorn mit den Aeſchblättern, einen zuckerſüßen Saft habe, und zwar in eben ſo großer Menge, wie die übrigen Sorten. Als er im Februar einen Zweig von dem purpurfarbigen Ahorn abgeſchnitten, hat er bemerkt, daß aus demſelben einige Tage lang eine große Menge eines ſehr ſüßen Saftes herausgefloſſen.

4) In den Gegenden von Montpellier, und in andern Gegenden von Languedoc, findet man Acer trifolium *C. B. Pin.* 431 Acer (Monspeſſulanum) foliis trilobis integerrimis. *Prod. Leyd.* 459. oder den ſogenannten Ahorn von Montpellier. Die Blätter ſind in drey, faſt gleiche Einſchnitte abgetheilt. Sie ſind von einem ſchönen Grün, glatt, dicht und dicker, als die am Sycomorus. Die Blumen ſtehen in kleinen Sträußern beyſammen, und oben befinden ſich die Zwitterblumen.

5) Acer Cretica, *Proſ. Alp.* Acer (Cretica) foliis trilobis integerrimis ſubtus pubeſcentibus, cretiſcher Ahorn mit dreylappigen Blättern, welche auf der untern Seite etwas haarig ſind. Dieſe Sorte wächſt urſprünglich in der Levante, und hat ein Blatt wie ein Piekeneiſen, mit zwo Arten von Flügeln an dem untern Theile. Er iſt nicht ſo dick, wie bey No. 4. klein, und wie die Stiele, mit einer weichen haarigen Wolle bedeckt. Ihre Blumen ſtehen in kleinen Sträuſſern beyſammen. Sie behält ihre Blätter einen groſſen Theil des Winters hindurch.

6) Acer maximum, foliis trifidis vel quinque fidis, Virginianum. *Pluk.* Seine Blätter ſind ſehr dünn. Ihre Einſchnitte, drey oder fünf an der Zahl, ſtehen dermaßen weit von einander, daß ſie an der Seite des Hauptlappen gleichſam Flügel darſtellen. Bisweilen haben ſie auch nur einen einzigen Flügel. Andere ſogar ſind ganz, und haben eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Aeſchenblatte. Die Blumen ſtehen in laugen Trauben.

Seit einigen Jahren iſt in den Baumſchulen der Liebhaber um London, eine gewiſſe Sorte Ahorn, welche vom Herrn Carl Wager aus Amerika geſchickt wurde, und verſchiedene Jahre in deſſelben ſchönem Garten zur Parſonsgreen bey Fulham blühte, ſehr gemein. Die Gärtner nennen ſie Sir Carl Wager's blühenden Ahorn. Die Blühte dieſer Sorte macht ziemlich große Büſchel, und umgiebt die jungen Zweige, ſo daß ſie, wenn man auch nicht weit davon entfernt iſt, damit bedeckt zu ſeyn ſcheinen.

7) Der norwegiſche Ahorn mit Maßholder-Blättern, ſpitziger Ahorn, Platan-blätteriger Ahorn, in einigen Gegenden der Gänſebaum genannt, weil deſſen fünffach gezackte Blätter den Gänſefüſſen gleichen; er iſt auch unter den Namen die Lehne, Lenne, Löhne, Leimbaum, Leinbaum, in

Sachſen

Sachſen Linbaum, in der Schweitz Leinahre, an andern Orten, wegen ſeiner breiten Blätter, Breit-Blatt, Breitlaub, Breitlöber, Weinblatt bekannt; Acer Platanoides, *Munt. Phyt.* Acer foliis quinquelobis acuminatis acute dentatis glabris, floribus corymboſis. *Linn. Flor. Suec.* 303. Sycomorus Acer foliis quinquangulis, rariter dentatis, dentibus peracutis. *Hall.* iſt den nördlichen Ländern eigen, und erlangt in England eine anſehnliche Größe. Es giebt auch eine Sorte davon mit ſcheckigen Blättern. Man pflanzt ihn in Alleen, und findet ihn auch in den Wäldern.

8) Acer (Penſylvanicus) foliis trilobis acuminatis, ſerrulatis, floribus racemoſis. *Linn. Sp. Pl.* 1055. Der amerikaniſche Berg-Ahorn. Dieſe Sorte wächſt in Canada auf den Bergen. Es iſt ein überaus ſchöner Baum, mit Blättern von einem vortrefflichen Grün, welche wie eine Säge ausgezackt ſind, und ſich mit drey großen Spitzen endigen. Ihre Blumen kommen ganz oben auf den Stämmen hervor, und ſind traubenförmig; anfänglich ſtehen dieſelben, wie bey den wilden Kaſtanienbäumen, woran die Blumen aber kleiner ſind, gerade in die Höhe; nach und nach aber werden ſie länger, und herabhängend.

9) Acer major folio rotundiore minus laciniato, Opalus Italorum. *Raji Hiſt.* Acer (Opalus) foliis lobatis, minime inciſis, fructu racemoſo. Der italiäniſche Ahorn, insgemein Opalus genannt. Dieſe Sorte iſt in den meiſten Theilen Italiens ſehr gemein, ſonderlich aber um Rom.

Cultur. Die Ahornbäume können leicht aus dem Samen gezogen werden. Viele Sorten laſſen ſich auch durch Abſenker, oder vermittelſt des Legens, und ſogar durch junge Sproſſen fortpflanzen.

Man kann den Samen ſogleich, nachdem er reif geworden iſt, im Herbſte, nebſt ſeinen Capſeln in ein of-

jenes Beet von gemeiner Erde ſäen. Da aber die Hamſter, welche ſehr lüſtern darnach ſind, vielen Samen zu zerſtören pflegen, ſo thut man beſſer, wenn man ihn mit mäßig feuchter Erde oder Sande bedeckt, und alſo bis zum Frühjahre aufhebt. Im Frühjahre ſäet man ihn alsdann mit dieſem Sande unter einander aus; die Pflanzen pflegen gar bald aufzugehen, vornämlich wenn der Same nicht mit allzu vieler Erde, ſondern nur ungefähr eines halben Zolles dick, bedeckt worden. Durch dieſe Vermiſchung des Sandes mit dem Samen, behält dieſer ſeine Kraft zu wachſen, indem er ſonſt entweder dieſelbe gänzlich verlieren, oder wenigſtens nicht in demſelben Jahre aufgehen würde. Eben dieſe Vorſicht muß man auch gebrauchen, wenn man den Samen weit verſenden will.

Alle Sorten können in einer Baumſchule gezogen werden, und man nennt ſie alsdann Ahornbäume aus dem Samen. Man ſchätzt dieſelben höher, als diejenigen, welche in Wäldern von ſelbſt aufgewachſen ſind.

Der Ahorn läßt ſich allerley Arten von Erdreich gefallen. Er kömmt ſehr leicht fort, wenn man ihn verſetzet; und es iſt ſogar unnütz, wenn man die Erde an den Wurzeln daran läßt. Beym Pflanzen muß man ihn niemals kappen. Zum Verſetzen kann man Pflanzen von einem bis zehn oder zwölf Fuß hoch nehmen.

In die wilde Baumſchule muß man ſie zwey Schuh weit von einander, in drey Schuh weit von einander entfernten Reihen, verſetzen. An dieſem Orte können ſie drey bis vier Jahre ſtehen bleiben, da ſie dann groß genug ſeyn werden, ſie an einen Ort, wo ſie beſtändig bleiben ſollen, zu verſetzen.

Die erſte Sorte taugt ſehr gut, Plantagen nahe an der See davon anzulegen, oder die Plantagen ſolcher Bäume, die zu nahe an dem Meere ſtehen, zu bedecken. Denn, ſie breitet ſich ſehr aus, und hält die Feuchtigkeit,

keit, welche insgemein durch den Wind von der See hergewehet wird, weit beſſer auf, als die andern Bäume.

Die zweyte Sorte giebt ſehr ſchöne Hecken ab, welche an ſolchen Orten, wo die Hagebüchen nicht recht fortkommen, ſehr gut gedeihen. Es giebt aber auch gewiſſe Arten von ſchlechten Boden, wo der Ahornbaum nicht ſo gut fort kömmt, wie die Hagebüche. Wo demnach der Boden für die Hagebüche allzu ſcharf, trocken und kieſig iſt, da kann man Ahornbäume, mit Beobachtung eben der Vorſicht, wie ich bey den Hagebüchen zeigen werde, hinbringen, und vier bis fünf Zoll hoch Erde um den Stamm ſchütten.

Der Ahorn wächſt in Louiſiana auf Hügeln, und es giebt deren weit mehr nach Norden, als in dem übrigen Theile der Colonie. Man hat aber bisher die eigentliche Sorte dieſer Bäume noch nicht gehörig angegeben.

Der Same von der ſechſten Sorte, ſoll zu Ende des Maymonats völlig reif, und zum Säen tauglich ſeyn.

In trocknem Boden will dieſer Baum nicht recht fort, ſondern er liebt feuchtes Erdreich. Er läßt ſich durch Abſenker, und ſo gar durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenſchüſſe, recht gut fortpflanzen. Die Nordoſtwinde ſind ihm, vornämlich wenn er noch jung iſt, ſchädlich.

Die ſiebente Sorte kann, ſo wie ich vom Sycomorus gemeldet habe, nahe an der See gepflanzet werden, und nimmt ſich nahe an einem Gebäude nicht ſo gut aus. Denn der Sycomorus iſt gern der Ergießung eines ſüßen und dicken Saftes unterworfen, welcher aus den Blättern heraus tritt, ſich auf ihre Oberfläche anſetzt, und daſelbſt eine Menge Inſecten, welche ſie gänzlich durchlöchern, herbey lockt. Der Saft des Ahorns mit Maßholderblättern hingegen iſt milchicht und ſcharf, ſo daß wenig Inſecten Beute darauf zu machen ſuchen: und daher kömmt es, daß ſeine Blätter ſelten angefreſſen und verderbt werden; indeſſen werden ſie dennoch von

 den

den Käfern und Raupen beſucht. Uebrigens ſind dieſe Blätter glatt, und haben eine glänzende grüne Farbe und fallen daher beſſer in das Geſicht, als die Blätter des Sycomorus. Dieſer Baum wird auch aus dem Samen gezogen, deſſen er eine große Menge trägt, und der, wenn man ihn ausfallen läßt, ſo gut, als der von der gemeinen Sorte, aufgeht. Da man ihn aber auch aus abgeſchnittenen Reiſern ziehen kann, und dieſe ſehr bald aufgehen, wenn ſie im Herbſte, ſo bald die Blätter abgefallen ſind, eingeſetzt werden, ſo pflegt man ihn ſelten zu ſäen.

Die ſcheckige Sorte kann ebenfalls fortgepflanzt werden, wenn ein Reis davon auf einen gemeinen Stamm gepfropft wird.

Die achte Sorte kömmt in Italien in freyem Lande ſehr gut fort, woſelbſt man ſie ungemein hoch ſchätzt, weil ihre breiten Blätter viel Schatten geben. Vermuthlich iſt es ein Vorurtheil, wenn man behauptet, daß ſie in Frankreich nicht eben ſo gut fortkomme.

Den norwegiſchen Ahorn preiſet Herr Amtmann Engel vorzüglich an, und verſichert von demſelben, daß er das Anſehen der größten Bäume habe, vielen Samen trage, und überall gut fortkomme. Seine Aeſte werden dermaßen groß, daß ſich allerley Arbeiten daraus verfertigen laſſen, und ihr Holz iſt ſo gar härter, als derStamm. Die Blätter können nicht nur, anſtatt des Strohes, zum Einſtreuen gut zur Düngung gebraucht, ſondern auch zum Futter gegeben werden. Es wächſt dieſer Baum ſehr geſchwind, und kann zu hohen Stämmen ſowohl, als auch zum Schlag = oder Unterholz, gezogen werden.

Wenn die Pflanzſchule gut gedeiht, ſo können die jungen Pflanzen, gegen Ausgang des Septembers im nächſtfolgenden Jahre, bereits eine Höhe von einemFuß erreicht haben. Man verſetzt ſie alsdann in ein gehörig zubereitetes Erdreich, und bringt ſie drey Fuß weit von einander.

Man muß ſich dabey ſehr in Acht nehmen, daß man nicht die Wurzeln beſchneide. Auf ſolche Art legt man die wilde Baumſchule an. Nach drey oder vier Jahren bringt man ſie an den Ort, wo ſie beſtändig bleiben ſollen.

Gebrauch. Die erſte Sorte iſt vor dieſem ſehr zu Luſtgängen, Alleen, Hecken, Laubhütten in Thiergärten und dickem Gehölze gebraucht worden. Man iſt aber nunmehr faſt gänzlich davon abgekommen, weil ſie nicht nur ihre Blätter ſehr früh verliert, ſondern dieſe auch, wie ich vorher angeführt habe, ſehr leicht vom Ungeziefer angefreſſen werden. Siehe Schwamm.

Das Holz des gemeinen Ahornbaums iſt viel beſſer, als das Büchenholz, zum Gebrauch der Drechsler und Büchſenmacher, inſonderheit zu Schüſſeln, Bechern und Tellern; und wenn es viele Knoten oder Augen hat, wie es gern zu haben pflegt, ſo wird es von den Tiſchlern und Furnirern, zu eingelegter und gebeizter Arbeit, u. d. g. gar hoch geachtet, und on ihnen alsdann gekräuſeltes Ahornholz, oder Pfauenſchwanzholz genannt. Auch wird es, um ſeiner Leichtigkeit willen, vielfältig zu muſikaliſchen Inſtrumenten, Flintenſchäften, Meſſerheften ꝛc. gebraucht; und wegen der weißen Farbe, die es hat, ſuchte und brauchte man es vor Zeiten zu Tiſchen, u. d. g.

Der Saft, welchen man aus verſchiedenen Sorten Ahornbäume, durch Hineinbohren oder Einhauen in den Stamm bekömmt, iſt ſehr berühmt.

Das Holz der zweyten Sorte iſt voll Adern, und wird vornämlich zu Seiteninſtrumenten gebraucht.

Sie giebt, eben ſo, wie die vorhergehende, einen klebrigen und zuckerſüßen Saft von ſich.

Das Holz vom weißen canadiſchen Ahorn iſt manchmal maſerig und buntfleckig. Duhamel beſitzt Flintenſchäfte davon, welche ungemein ſchön ausſehen.

Ahorn-Zucker, nennen die Wilden in Canada denjenigen, welchen ſie aus dem Safte, der von dem weißen

Ahorn fließt, bereiten; und Maßholder-Zucker, den aus dem rothen Ahorn.

Gegen Ausgang des Winters machen die Wilden in Canada einen Schnitt in den Stamm dieſer Bäume, und laſſen den Saft ab; hieraus machen ſie, durch die Gährung, einen ſehr angenehmen Liquor, oder Zucker, indem ſie denſelben bis zur Syruppdicke ausdünſten laſſen. Aus zweyhundert Pfund Saft bekommen ſie gemeiniglich zwölf bis fünfzehn Pfund recht guten Zucker, welcher aber nicht ſo weiß iſt, wie der aus den Zuckerröhren.

Der Saft iſt, ſo wie er aus den Bäumen heraus kömmt, ſo klar, wie das reinſte durchgeſeihete Waſſer. Er iſt ungemein kühl, und läßt im Munde einen überaus angenehmen Zuckergeſchmack zurück. Das Ahornwaſſer iſt ſüßer, als das vom Maßholder, dagegen iſt der Zucker vom Maßholder weit lieblicher, als vom Ahorn. Beyde Arten Waſſer werden für ſehr geſund gehalten, und man hat niemals bemerkt, daß, wenn Jemand davon getrunken, er die geringſten übeln Zufälle darnach verſpürt habe, wenn er ſich auch vorher durch die ſtärkſten Bewegungen erhitzt gehabt, und ſich über und über im Schweiße befindet. Dieſer Liquor geht ſchnell durch den Urin ab. Wenn derſelbe durch das Ausdünſten concentrirt worden, giebt er einen fetten, bräunlichen, beynahe durchſichtigen und ziemlich angenehm ſchmeckenden Zucker.

Nachdem man, zu dieſem Behuf, eine Quantität Saft z. B. 200 Maß (Pintes), geſammelt hat, kocht man denſelben in eiſernen oder kupfernen Keſſeln ſo lange, bis er ſo dick wird, daß ſich das zähe Weſen nicht mehr wohl herum treiben läßt, und ſchäumt ihn davon fleißig ab. Wenn der Liquor dick zu werden anfängt, rührt man ihn beſtändig mit einem hölzernen Stabe um, theils um das Anbrennen zu verhindern, theils auch um die Ausdünſtung zu befördern. Sobald der Liquor die Conſiſtenz eines dicken Syrupps erhalten hat, gießt man ihn in Formen, entweder von Erde, oder von Birkenrinde. Beym Erkalten wird der

der Syrupp hart, und man hat alsdann Brode, oder Täfelchen. Dieſer Zucker iſt ziemlich angenehm, wenn man ihn gehörig hat einſieden laſſen. Läßt man ihn zu ſtark einſieden, ſo bekömmt er einen groben Zucker-Syrupp-Geſchmack.

Um dieſen Zucker ſchöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn bisweilen mit Eyweiß abzuklären.

Einige Einwohner in Canada ſchütten zwey bis drey Pfund Weizenmehl, auf zehn Pfund eingeſottenen Syrupp. Er wird zwar alsdann weißer, und von denjenigen, welche dieſen Betrug nicht wiſſen, vorgezogen; er hat aber bey weiten nicht den mit einem lieblichen Geſchmacke vergeſellſchafteten angenehmen Geruch, dergleichen man allemal bey dem unverfälſchten Ahornzucker antrifft. Wenn dieſer Zucker gut ſeyn ſoll, muß er hart, braunroth, etwas durchſichtig, von einem lieblichen Geruch, und recht ſüß auf der Zunge ſeyn.

Man gebraucht ihn in Canada eben ſo wie den aus dem Zuckerrohr; auch macht man allerhand Eingemachtes daraus.

Alle Ahornſorten, welche ſich in Canada finden, geben keinen dergleichen Saft, woraus man Zucker machen könnte; vorerwähnte zwo Sorten aber liefern denſelben in Ueberfluß.

Zu Louiſiana findet man keinen Ahornzucker, ſondern zieht bloß einen ſüßen Liquor daraus, welcher eine gute Magenſtärkung ſeyn ſoll.

Man zieht aus der vierten Sorte ſehr ſchöne Hecken an, welche an den Orten, wo es mit der Hagebüche nicht recht fort will, gut gedeihen. Sie behält ihre Blätter bis in den ſpäten Herbſt, und hält ziemlich die Kälte aus.

Da überhaupt der Ahorn in Frankreich von unſern Waffenſchmieden und Büchſenmachern für einen Baum von gleicher Beſchaffenheit mit der Aeſche angeſehen wird: ſo läßt man ihn, beym Abtreiben der Wälder, faſt

beſtändig unbehauen, damit ſich ein jeder denſelben zu ſeinem beliebigen Gebrauche ſelbſt zu recht haue.

* Die meiſten Sorten des Ahornbaumes, welche aus Amerika kommen, können die Hitze ſehr wenig vertragen, ſo lange ſie noch jung ſind. Man muß daher ihren Samen an einen bedeckten Ort äusſäen. Denn, wenn die Pflanzen, wann ſie aufgehen, nur einen einzigen Tag der Sonne völlig ausgeſetzt bleiben, ſo kommen wenige derſelben davon. Dieſes iſt beſonders von dem Zuckerahorn richtig, von welchen immer die meiſten Pflanzen zu Grunde gehen, wofern man nicht die Vorſicht gebraucht, die Töpfe, in welche man den Samen geſäet hat, in Schatten zu ſetzen. Denn ſobald man ſie in die Sonne bringt, ſetzen ſich die Inſecten daran, welche in einem Tage ihre Samenblätter abfreſſen, worauf die Pflanze ſogleich verdirbt. Dieſe Vorſicht muß man demnach bey den meiſten Sorten des Ahornbaumes gebrauchen, wenn man ſie aus dem Samen ziehen will.

Der wilde Feigenbaum läßt ſich verpflanzen, wenn er ſchon ſehr groß iſt, alsdann aber muß ſein Gipfel etwas behauen werden, den er aber, wenn ſein Stamm erſt einmal wieder eingewurzelt iſt, gar bald in völliger Größe wieder bekömmt. Bey ſolchem Behauen aber müſſen die verwundeten Stellen mit Bley, oder Oehltuche, oder mit einer Miſchung von Bley und Miſt, verbunden werden, ſonſt verdirbt der Baum von der eindringenden Feuchtigkeit. Dieſer wilde Feigenbaum iſt den Bienen ſehr angenehm und nützlich, und iſt daher auch weit öfter mit einem Honigthau bedeckt, als alle andere Bäume. Aus dieſer Urſache finden ſich auch häufige Inſecten, von allen Arten darauf.

Das Holz derer Ahornbäume, die man zum Kappen gebraucht, hat die krauſeſten und bunteſten Adern. Allein, die Bäume, die man dazu wachſen läßt, werden gar bald hohl, und man kann ſich auf die Geſundheit

ihres Holzes nicht verlaſſen. In Hecken iſt das Holz ſpröde, es wächſt aber gar bald wieder nach dem Brechen oder Schneiden, wenn nur das kleinſte Stück von der Rinde darauf nachbleibt.

Was die Cabinetmacher franzöſiches Ahornholz nennen, iſt nichts anders, als die irregulär wachſenden Theile des Stammes eines alten Ahornbaumes, der zufälliger Weiſe geſund geblieben iſt. Derjenige Theil dieſes Holzes, der nahe an der Wurzel eines alten Baumes ſich befindet, iſt gleichfalls ſehr ſchön, und bisweilen ragen große Knoten aus dem Stamme dieſes Baumes hervor, die, wenn ſie durchgeſchnitten und wohl polirt werden, ſehr ſchön gemarmelte Adern haben.

Aus den großen Stämmen laſſen die Müller gern ihre Oehl = und Hirſenſtampfen machen; auch können Breter daraus geſchnitten, und zu allerley Hausrath, Tiſchen, Schränken, Stühlen, u. d. gl. gebraucht werden. Es können auch ſchöne Queues zum Billardſpiel davon verfertigt werden; und diejenigen, welche Habichte zum Fang abrichten, pflegen denjenigen Stab, worauf ſie die Habichte zu ſitzen gewöhnen, gern und am liebſten von dieſem Holze zu bereiten.

Aus dem, was **Virgil** von der Structur des trojaniſchen Pferdes in folgenden Worten uns hinterlaſſen: Præcipue cum jam hic trabibus contextus acernis ſtaret equus, und woraus Einige, nicht ohne Wahrſcheinlichkeit, ſchließen, daß dieſes berühmte Pferd aus dem Holze dieſer Bäume verfertigt worden; imgleichen, wenn er, in einem ſeiner Gedichte den vortrefflichen Fürſten **Evander** zum Regenten erwählen, und unter der Geſtalt eines Ulmenbaumes auf einen Thron von Ahorn ſetzen will, erhellt auch deutlich, daß man bereits in den älteſten Zeiten den Werth und die Eigenſchaften deſſelben gar wohl erkannt habe, welches noch mehr beſtätigt wird, wenn gewiß iſt, wie einige dafür halten, daß die koſtbaren Tafeln der Alten, als des Cicero,

Aſinius

Aſinius Gallus, des Königs Juba, des mauritaniſchen Ptolomäus ꝛc. welche, ihres koſtbar gewellten Maſers wegen, zum Theil dem Gewichte nach, mit gleich ſchwe= rem Golde bezahlt wurden, aus dieſem Holze beſtan= den haben. Die größten Redner und Staatsleute ha= ben dieſen Baum zu ihrem Vergnügen unterhalten, und ihre Liebe zu denſelben gieng gar ſo weit, daß ſie ihn ſtatt des Waſſers mit Wein begoßen.

Als ſich Cicero einſtmals mit Quintus in eine Dis= putation einlaſſen wollte, antwortete dieſer jenem: er möchte ihm doch erſt ſo viel Zeit gönnen, ſeinen koſtba= ren Ahornbaum mit Wein zu begießen.

Das Waſſer, welches aus dem Ahorn, wenn man in denſelben eine Oeffnung macht, häufig heraus rinnt, und an Farbe dem Birkenwaſſer ganz gleich, am Ge= ſchmack aber noch etwas ſüßer iſt, ſoll nicht nur für den Scorbut ſehr gut ſeyn, ſondern auch, wie wir aus den engliſchen Transactionen erſehen, zum Brauen mit ſo großem Vortheile gebraucht werden können, daß man nur den vierten Theil Malz zu nehmen nöthig habe, wenn anſtatt des gemeinen Waſſers, dieſes Ahorn= waſſer dazu angewendet wird.

Auf Veranlaſſung des Berichtes, den Herr Profeſſor Kalm in die ſchwediſchen Abhandlungen, a. d. J. 1751, von dem Zucker, der in Nordamerika aus dem Safte einer Art Ahornen zubereitet wird, hat einrücken laſſen, verſuchte Olaus Johann Dalmann auf eben dieſe Art, Zucker aus dem Safte ſchwediſcher Ahornen zu ſieden. Er ließ im Frühjahre mit einem Bohrer ein Loch ſchief, ein halb Viertel tief, niederwärts in acht Ahornbäume bohren, darunter keiner jünger, als 30 Jahre war. In jeden ward ein Loch gebohrt. In das Loch ſchraubte man gewöhnliche hölzerne Hähne, da= mit der Baum nicht öfter und länger flöße, als man wollte. Das erſtemal wurden, innerhalb vier Tagen 20 Kannen abgezapft; man ſotte ſolche, ſieben Stun=

den

den lang, über Kohlenfeuer, und als das überbliebene ſich geſetzt hatte, gab es $2\frac{1}{2}$ Pfund braunen Zucker. Das zweytemal floßen aus eben den acht Ahornbäumen, in drey Tagen, 15 Kannen Saft, woraus man, nachdem ſolcher einige Zeit war geſotten worden, erſtlich ein halbes Pfund Syrupp, nachgehends ein Pfund eben ſolchen Zucker, wie vorigen, und zuletzt acht Loth Pulverzucker bekam. Der Zucker hatte viele Süſſigkeit, und einen eigenen, nicht eben unangenehmen, Geſchmack, Durch Rafiniren ließe er ſich ohne Zweifel ſchöner und beſſer ſchmeckend machen. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1754, deutſch. Ueberſetz. S. 236.

Vom Ahorn, und deſſen verſchiedenen Sorten wie auch insbeſondere dem Ahornzucker, kann man ſich in folgenden Schriften weiter belehren.

Von dem großen Ahorn, ſ. 62. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753.

Vom virginiſchen Platanus, oder fremden Ahornbaum, ſ. das 63. St. derſ. v. e. d. J.

Von der auf dem Ahorn anzutreffenden klebrichten Feuchtigkeit, ſ. 70. St. des 3. Th. der geſellſchaftl. Erzählungen, Hamb. 1754, 8. S. 287, f.

Nachricht vom Ahornzucker: ſt. im 2. Th. des phyſical. und öconom. Patrioten. Hamb. 1757, 4. 42. St. S. 335, f.

Die neueſte Nachricht vom Zuckerahorn: ſt. im 10. B. des allgem. öcon. Forſtmagaz. Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 273 — 296.

Von dem wilden Feigenbaume, ſ. Allgem. Haushalt. und Landswiſſenſch. I. Th. Hamb. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 594 — 597. Vom Ahorn- Maßholder- oder- Lein- Baume, S. 628 — 632

Nachricht von Ahornbäumen, abſonderlich denen, ſo Zucker geben, und ihrer Anpflanzung: ſt. im 1. St. des 9. B. der phyſ. öcon. Auszüge, Stutg. 1767, 8. S. 50 — 61.

Von dem Zucker aus Ahornſafte, ſ. das 4. St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Commerzweſen betr. v. J. 1767. Wien, gr. 8. S. 187 — 191.

Von den deutſchen Ahornen, ſ. das 20. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

An account of a ſort of Sugar, made of the Juice of the Maple in Canada: ſt. im 15. Bande der Philoſ. Tranſact. a. d. J. 1685, Nro. 171, S. 988.

Von dem Ahornbaume, handelt Hans Carl von Carlowitz, in ſeiner Anweiſung zur wilden Baumzucht. Leipz. 1713, f. S. 321 — 325.

An account of the method of making Sugar from the Juice of Maple-Tree in New England, by *Paul Dudley*: ſt. im 31. B. der Phyloſ. Tranſact. No. 364. for. Jan. — Apr. 1720, S. 27, f.

Memoire

Memoire ſur le ſucre d'Erable, uſité dans le Canada: ſt. im 17. Th. des Nouvelliſte œcon. & litter. p. les mois de Mars & Avr. 1757, S. 80—82. D. überſ. u. d. T. Nachricht von der Zubereitung eines Zuckers aus dem Safte der Ahornbäume in Canada: aus des Hrn. *Duham.* Traité des arbres & arbuſtes, Tom. I. p. 32. überſ. ſt. im 3. St. d. 19. B. des Hamb. Magaz. S. 291—297. desgl im 2. Th. des phyſ. und öcon. Patr. S. 334. f.

Hiſtoire du Sucre d'Erable, par Mr. *Gautier*: ſt. im 2. Th. der Memoires de Math. & de Phyſ. preſentés á l'Acad. R. d. Sc. á Paris, 1755, 4. S. 378—392.

Chr. Albr. Gotth. Gruners Anmerkung vom Zucker aus den Ahornbäumen: ſt. im 19. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 36—41. und F. u. d. T. Procedé pour tire de Sucre de l'Erable: im Journ. Encyclop. v. 1. Aug. 1761, S. 131—133, und in No. 2. der Gaz. Salut. v. J. 1763.

Vom Ahorn, ſ. Hrn. Guiot Forſthandbuch. Nürnb. 1771. 8. S. 6—8. Vom Sycomorus, S. 8 f.

De שקמים ſeu de optimis arborum ſpeciebus apud Ebraeos, & de officio curatorum, quos illis plantandis ac tuendis Davides præfecit, ad 1. Chron. XXVII, 28. Autore *Sigism. Leber Hadelich*: ſt. im 2. Th. der Actor. Acad. Elect. Mogunt. Erf. 1761. 8. S. 631—648, und handelt vom Sycomorus.

Du Sycomore, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de *Mr. Hale*, IV. Th à Par. 1761, gr. 12. S. 115—123. De l'Erable, ſ. ebendaſ. S. 175—180.

Beſchreibung, wie Zucker in Nordamerika von Bäumen gemacht wird, von Pet. Kalm. ſt. im 13. B. der überſetzten ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1751, S. 149—164; im 62. u. 66. S. der Berl. wöchent. Relat. &c. v. J. 1755, und im 10. St. der Stutg. phyſ. öcon. Realzeit v. J. 1756. Deſcription de la maniere uſitée dans l'Amerique ſeptentrional de tirer du Sucre de differentes ſortes d'arbres, par M. *P. Kalm.* ſt. im Journal. œcon. Mars 1765. S. 134—140.

Steph. Kraſcheninnikow diſſ. de Acere foliis oblongis cordatis, inæqualiter ſerratis ſt. im 2. Th. der Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit. 1751, 4. S. 285—289.

Joh. Wiegand Kröhne Nachricht vom Anbau der Ahorn: ſt. in No. 28. des Leipz. Intell. Bl v. J. 1770, f. S. 279, f.

Von Ahornbäumen, ſ. Jul Bernh. v. Rohr Geſch. der Bäume und Stauden in Deutſchl. Leipz. 1732, S 163—165.

Nachricht von dem virginiſchen Ahornbaume, durch Hrn. Waldner, ſt. im 2. St. des 4. Jahrg. 1763, der durch die öconom. Geſellſch. zu Bern geſammelten Abhandl. und Beobacht. Bern. gr. 8. S. 103—106.

Relation du *Sr. Wilbourg.* á Clagenfurth, qui a eſſayé d'extraire le Sucre de l'Erable ſt. in No, 18 der Gaz. Salut. v. J. 1766.

* Aceratum, heißt im Lateiniſchen, Leim mit Stroh oder Spelzen vermiſcht, oder auch Miſt.

Acerbe, ſiehe Herb.

Acerer, Acerme, Stählen, Verſtählen.

Aceroſus panis, heißt im Lateiniſchen, Schwarzſauer-brod ſo mehr aus Kleyen beſteht.

Acetabulum, oder Cotyledon, heißt die ausgehöhlte Ober-fläche der Drüſen, die in der Mutter trächtiger Schafe und Ziegen in die Höhe treten. Man nennt dieſe Höhle darum alſo, weil ſie wie ein Becken, oder wie eine Trink-ſchale, ausſieht, welches dieſen Thieren beſonders eigen iſt. Bey den Kühen ſind dieſe Drüſen bauch-rund.

Acetabulum, Androſace, vulgaris latifolia annua, TOURN. Inſt. R. H. 123. Androſace (maxima) perianthiis fructuum maximis, LINN. *Hort. Upſal.* 36. Manns-harniſch, Nabel-Kraut mit der größten Hülle an der Frucht; eine Pflanze, welche verſchiedne Stän-gel treibt, die ungefähr einen halben Fuß hoch werden, rund und haarig ſind, und ſich oben in ſechs oder ſieben Stielchen theilen, welche gleichſam einen Sonnenſchirm darſtellen. Ihre Blätter ſind lang, breit, haarig, gerippt, wie am Wegewart, rings umher gekerbt, und breiten ſich nahe an dem Erdboden aus. Ihre Blume iſt klein, weiß, oben ausgeſchweift, und beſteht aus fünf kleinen Blumenblättern. Wenn ſie abge-blüht hat, kömmt eine kleine kugelrunde Frucht, in der Größe einer Erbſe, zum Vorſchein, welche ver-ſchiedene längliche und röthliche Samen enthält. Ihre Wurzel iſt klein und faſerig.

* Sie wächſt in Oeſterreich und Böhmen unter dem Korne wild. Die Blumen kommen im April und May zum Vorſchein. Der Same wird im Junius reif, und bald darauf verwelkt die Pflanze.

Acetabulum, Cotyledon, oder Androſace, iſt auch eine Pflanze, die in der Tiefe des Meeres wächſt, welche **Tournefort** deswegen Acetabulum genannt hat, weil ihre Blätter wie kleine Becken formirt ſind, die dem-jenigen Maße nicht ungleich ſehen, deſſen ſich die Al-

ten

ten ehemals bedient, und es Acetabulum, oder Eſſigkrug genannt haben.

Acetarium, oder Herbæ virides, oleo & aceto præparatæ, oder Salegama, nennt man verſchiedene Salat-Kräuter, Gewächſe zu Salaten, oder beſondere Salate, die von friſchen Kräutern, Wurzeln auch Blumen, wie andere Salate, angemacht werden. Siehe Salat.

Von verſchiedenen Salatkräutern, als der Endivien, Portulak Bachbungen, Kreſſe, Rabünzen, friſchen Cichorien, Sauerampfer, Piſſenlit, der Rübſenſaat mit ihrem Senfgeſchmacke, und der jungen Peterſilge: ſ. den Art. eine medicin. Wochenſchr. 3. Th. Hamb. 1760, 8. S. 376, f.

Anmerk. von Gewächſen zu Salaten: ſt. im 2. Th. des ſchwed. öconom. Wochenbl. für den Apr May u. Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 54. S. 247, f.

Von den Salatkräutern, ſ. das 14. Blatt der Berlin. Leſereyen, v. J. 1770. S. 212—214.

Joſephi Lanzoni diſſ. de acetariis: ſt. in deſſen Opp. omn. Lauſannæ 1738, gr. 4. 3. Th. S. 299—304.

Car. Linnæi diſſ. de acetariis. Upſ. 1756.

Joh. Fr. Schützens Abhandlung von dem Nutzen und Schaden der Salate überhaupt, und der gewöhnlichſten Salatpflanzen inſonderheit. Leipz. 1758. 4. 20. B.

Acetoſa, Anaxyris, Lapathum ſativum acetoſum, Oxylapathum, Oxis, oder Oxalis; D. Sauerampfer, Säuerling, Ampferkraut, Syring, Sauerlamp; Fr. Oſeille, Ozelle, Surelle, und von Einigen auch Pareille, Parelle, oder Patience ſauvage genannt. Engl. Sorrel. Schwed. Syra. Den Sauerampfer hat der Ritter von Linné unter das Geſchlecht der Grindwurzel (Lapathum) geſetzt, und eine beſondere Gattung daraus gemacht, welche er Rumex nennt. Alle bekannte Sorten des Sauerampfers haben männliche und weibliche Blüthen an abgeſonderten Pflanzen. Die männliche Blüthe hat einen dreyblätterigen Kelch, in welchem ſechs Staubfäden ſtehen, die mit flachen länglich runden Kölblein gekrönt ſind. Eine Blumendecke haben ſie nicht. Die weibliche Blühte hat ebenfalls einen dreyblätterigen Kelch; mitten in demſelben ſteht ein dreyeckiger Eyerſtock (Embryo,) auf welchem ein dreyſpaltiger Griffel ſteht. Der Eyerſtock wird nachgehends

gehends zu einem dreyeckigen, glänzenden, braunen, pyramidenförmigen Samen.

Der Sauerampfer iſt eins von den Hauptgewächſen in einem Küchengarten. Er hat einen ſäuerlichen Saft in ſich, welcher ihn für die Küche überaus nützlich macht.

Die Sorten ſind: 1. Der große oder Jungfer-Sauerampf, Fr. Grande Ozeille oder Vierge Ozeille á la Mequenne, Ozeille à la Pareſſeuſe. Er beſteht aus großen Blättern, wovon ein einziges zu einer mäßigen Suppe hinlänglich iſt, indem einige achtzehn Zoll lang, und ſechs oder ſieben Zoll breit ſind. Dieſe aus Flandern gekommene, und in Moskau und Norden einheimiſche Sorte, iſt grasgrün. Ihre Wurzel iſt gelb. Sie blüht ſelten, und trägt keinen Samen, ungeachtet ſie einige längliche und dünne Stängel hervor bringt. Das Blatt iſt zärter, als an den andern Sorten, dabey aber härter und nicht ſo ſaftreich. Die Stielchen ihrer Blätter ſind ganz kurz. Viele geben ihr den Vorzug vor den andern Arten, theils, weil ſie nicht in Samen aufſchießt, theils auch, weil ſie das ganze Jahr über zu haben iſt. Moriſon nennt ſie, Acetoſa Muſcovitica ſterilis, den nordiſchen unfruchtbaren Sauerampfer, und Miller giebt ihr den Namen: Acetoſa (ſterilis) foliis oblongis, pedunculis breviſſimis, raro florens.

2) Der rundblätterige oder franzöſiſche Sauerampfer, Fr. Ozeille ronde oder franche, gehört eigentlich in den warmen Ländern zu Hauſe, jedoch läßt er ſich in unſern Gärten recht gut ziehen. Seine Wurzel iſt klein, und ſtarkkriechend. Sein Blatt iſt unterſchieden; bisweilen faſt rund, bisweilen ſpitzig, und entweder mit, oder ohne Ohren. Er iſt gemeiniglich ſäuerlicher, als der lange, und von meergrüner Farbe. Die Stiele ſind buſchig, niedrig, mit Blättern beſetzt, und kriechend. Dieſe Pflanze wächſt nahe an dem Erdboden. Nach der Verſchiedenheit, die man, nach der

Verſicherung des Herrn de Combes an den Blättern dieſes Gewächſes wahrnimmt, ſollte man faſt die Acetoſa rotundifolia hortenſis, C. B. P. 114, welche Miller Acetoſa (ſcutata) foliis cordato-haſtatis, radice repente, Engl. round leaved or French Sorrel, nennt, und die Acetoſa montana maxima C. B. welche bey Miller'n Acetoſa foliis latiſſimis ad baſin auriculatis, Engl. greateſt mountain Sorrel, heißt, für ein und ebendieſelbe Sorte halten; wie man dann auch die Acetoſa montana lato ari rotundo folio, BOCC. *Muſ.* oder nach Miller'n, Acetoſa (Alpina) foliis cordatis acuminatis amplexicaulibus, den Sauerampfer von den Alpen, mit herzförmigen ſpitzigen Blättern, welche den Stängel umfaſſen, welcher, wie die vorigen, nahe an dem Erdboden wächſt, dahin rechnen könnte. Nach Miller'n aber ſind die Acetoſa rotundifolia hortenſis, und die Acetoſa montana maxima, zwo ganz unterſchiedene Sorten, welche niemals variren, und deren Samen beſtändig ihres gleichen hervor bringen. Sie ſind in Italien ſehr gemein.

3) Der gemeine Schaf-Ampfer, Acetoſa arvenſis lanceolata, C. B. P. 114 oder nach Miller'n, Acetoſa (Acetoſella) foliis lanceolato-haſtatis, radice repente, welche die Engländer Common Sheep's Sorrel nennen, und in Frankreich unter der ähnlichen Benennung Ozeille de belier, oder Ozeille de brebis, bekannt iſt. Das Blatt deſſelben iſt pfeilförmig, an ſeinem Untertheile ziemlich breit, mit öfters mäßig merklichen Abſätzen. Dieſe Pflanze iſt auf unſern Feldern gemein, vornämlich auf ſandigem Boden, woſelbſt ſie im May und Junius blüht. Sie trägt eine rothe Aehre. Man ſieht bisweilen dergleichen, deren Stiel nur zwey oder drey Zoll beträgt, und welche ganz roth ſind. Seine Wurzel iſt kriechend.

4) Der gelbe perennirende Sauerampfer, hat ein ziemlich großes, weißgelbes, und mehr rundes als

langes

langes Blatt. Er iſt nicht ſo ſauer, als die runde und die lange Sorte.

5) Der gemeine oder Wieſen-Sauerampfer, Acetoſa pratenſis *C. B. Pin.* 114. Rumex acidus; Rumex floribus dioicis, foliis oblongis ſagittatis. LINN. *Fl. Suec.* 295, oder nach **Miller'n**, Acetoſa (pratenſis) foliis ſagittatis, inferioribus pediculatis, caulinis ſeſſilibus, welcher in unſern Gärten gezogen wird. Es giebt zwo Varietäten, deren eine ein weit größeres und lichtgelberes Blatt hat, als die andere, und zu Paris Ozeille de Belleville genannt wird. Uebrigens iſt an beyden das Blatt länglich, zugeſpitzt, faſt eyrund, an ſeinem untern Theile gekerbt, mit ziemlich langen Abſätzen, grasgrün, mit Roth beſetzt, wann es im Frühjahre hervor zu treiben anfängt, mit einem langen und dünnen Schwanze. Die Wurzel iſt zaſerig, lang, gelblich und bitter. Sie blühen im Junius, Julius ꝛc. Wenn dieſer Sauerampfer, im zweyten und dem folgenden Jahren, in Samen ſchießt, bekömmt er einen drey Fuß langen, mit Vertiefungen verſehenen, und äſtigen Stängel, auf deſſen Gipfel ſich eine Menge Blumen befinden.

Seit einigen Jahren iſt noch eine dritte Varietät, von eben der Geſtalt und Größe, aber lichtgelber, wie der ſogenannte Belleveliſche, zum Vorſchein gekommen.

Der lange Sauerampfer wird an einigen Orten Vinette genannt.

Die kleine Vinette hat ein wie eine Pieke geſtaltetes Blatt, mit zwey vor den Seiten ſeines untern Theiles hervorgehenden Abſätzen. Sie iſt rothaderig, und ſehr ſaftreich. Dieſe Gattung wächſt eigentlich in den Weinbergen, und an wilden Gegenden, und blüht im Julius.

Alle Sorten des Sauerampfers vermindern die Wallung des Blutes. Wenn man ſie unter Suppen von Kreſſe und Löffelkraut, welche man gegen den Scharbock anzurathen pflegt, nimmt, vermehren ſie deren Wirkung.

Der Sauerampferſaft bringt die Tintenflecke aus dem Leinenzeuge heraus. Mit Scheuerſande vermengt, dient er zur Reinigung des Glaſes. Mit den Blättern reibt man die neuen getäfelten Fußböden, um ihnen eine Farbe zu geben.

Den gelben perennirenden, wie auch den langen Sauerampfer, gebraucht man an vielen Orten gemeiniglich ſowohl zur Speiſe, als auch in der Medicin.

Die wilde Sorte, welche ſich auf den hohen Wieſen findet, könnte gar füglich, ob ſie gleich trockner, härter und ſäurer iſt, in Ermanglung der andern gebraucht werden.

Der lange, und der gelbe perennirende Sauerampfer, werden, nebſt Mangold und andern Kräutern, zu Suppen genommen. Man macht ein Füllſel daraus, welches unter Eyern, dünn geſchnittenem Kalbfleiſche, und verſchiedenen Fiſchen, verſpeiſt wird. Man bedienet ſich deſſen auch zum Färben der durchgeſchlagenen Erbſen.

Sauerampfer = Füllſel. Nachdem man den Sauerampfer wohl geſäubert und abgeſpühlt hat, läßt man ihn ſieden, thut ihn mit Butter in eine Caſſerole, gießt Sahne daran, ſchüttet Salz hinzu, und läßt es kochen. Um die Brühe etwas dicker zu machen, läßt man einige Eyerdotter darin zergehen. und richtet ſie hernach an.

Man richtet den Sauerampfer auch zwiſchen zwo Schüſſeln mit guter Butter, Salz und Pfeffer zu, nachdem man vorher alles darin enthaltene Waſſer hat ablaufen laſſen.

Eyer mit Sauerampfer. Eyer mit Sauerampfer-Brühe. Siehe unter Ey.

Sauerampfer einzumachen. 1) Nachdem man den Sauerampfer geſäubert und rein abgeſpühlt hat, wirft man ihn in ſiedendes, und nachher ſofort in friſches Waſſer, läßt ihn alsdann ablaufen, thut ihn in ein Fäßchen, füllt es mit Lake an, macht es feſt zu, und hebt es an einem kühlen Orte auf.

2) An-

2) Andere nehmen, zu Ende des Auguſts oder Septembers, Mangold, Lattich, Spinat, Portulak, Peterſilie und Kerbel, zu gleichen Theilen; Sauerampfer, als ungefähr das Drittel oder höchſtens die Hälfte dieſer geſamten Quantität beträgt; und etwas Zipolle. Nachdem man alles mit einander verleſen, und einigemal rein abgeſpühlt hat, läßt man es abträufeln, und trocken werden, hackt es nachher gröblich, und läßt es mit Waſſer in einem großen Topfe kochen, welchen man bis an den Rand anfüllt, und die Kräuter feſt hinein drückt. Man giebt nur ein ganz gelindes Feuer, damit die Kräuter nicht anbrennen. Man rührt ſie dann und wann um. Wenn ſie genug gekocht ſind, thut man ſie in Töpfe, füllt dieſe bis einen Zoll hoch von oben an, und bringt ſie ſofort an den Ort, wo ſie ſtehen bleiben ſollen. Wenn ſie an Ort und Stelle ſind, gießt man geſchmolzene Butter oder Baumöhl darüber, ſo daß die Töpfe bis eines Fingers dick angefüllt worden. Sie erhalten ſich auf dieſe Art den ganzen Winter hindurch. Hiebey iſt jedoch zu bemerken, daß ſie, wenn der Topf einmal angeriſſen iſt, wegen der Butter leicht verderben und ſauer werden, und daß man ſie daher nach einander verbrauchen muß. Aus dieſem Grunde iſt das Oehl beſſer, indem dieſes, weil es beſtändig obenauf ſchwimmt die Kräuter, ſo lange als man will, gut erhält.

Cultur des Sauerampfers. Der Sauerampfer, vornämlich der lange, läßt ſich leicht in allerley Art von Boden ziehen. Man kann ihn im freyen Erdreiche, vom März an bis in den Auguſt, ſäen. Er pflegt aber leicht von den Fröſten im Frühjahre Schaden zu leiden, vornämlich im ſtrengen Erdreiche; daher iſt es beſſer, dieſes bis zum Anfange des Maymonats zu verſchieben. Man ſäet ihn theils auf eine ſchattige feuchte Rabatte, in Furchen, vier gute Finger weit von einander, theils als eine Einfaſſung um Beete, wo die Sonne nicht ſehr ſtark auftrifft. Da er, als Einfaſſung, mehr Luft

und Platz hat, ſo dauert er auch daſelbſt länger. Wenn man nachher die, als Einfaſſung gezogenen Pflanzen, in eine andere ſchattige Rabatte, zur Einfaſſung, acht bis zehn Zoll von einander verſetzt, ſo werden ſie größere Blätter bekommen, und noch länger dauern.

Der runde Sauerampfer kann durch Samen fortgepflanzt werden; gemeiniglich aber geſchieht es durch Schößlinge, welche man von alten Stöcken abreißt, und wenigſtens zwey Fuß von einander pflanzt.

Er kömmt in allerhand Lagen ſehr gut fort.

Da der große Sauerampfer keinen Samen trägt, ſo iſt er nicht anders, als durch die alten Stöcke, welche man in mehrere zertheilt, entweder im Frühlinge oder Herbſte, fortzupflanzen.

Zum Säen des Sauerampfers gehört ein wohl zubereitetes und durchgearbeitetes Erdreich: denn der Same iſt dermaßen klein, daß er, wenn er viel Erdſchollen und Steinwerk antrifft, gar nicht aufgeht, ſo daß man ganze Plätze leer findet. Zur Einfaſſung ſowohl, als auf der Rabatte, macht man kleine und eben nicht ſehr tiefe Furchen, worein man den Samen ſo dünn und gleich, als möglich, ſtreut, und nachher mit einem halben Zoll Erde höchſtens bedeckt, und darüber noch etwas Miſterde, oder wohlgebrochenen guten Miſt bringt. Der Same geht innerhalb vierzehn Tagen auf. Das etwann dazwiſchen aufſchlagende Unkraut gätet man fleißig aus. Bey trockener Witterung muß man ihn, ſo lange bis er recht aufgegangen iſt, begießen.

Wenn die aufgegangenen Pflanzen etwas dick ſtehen, zieht man einige aus, damit die andern mehr Luft bekommen, und beſſer zunehmen. Die herausgezogenen kann man ſofort auf andere Beete bringen. Man muß den Sauerampfer fleißig, ſo viel als nöthig iſt, behacken. Nach ſechs Wochen kann man ihn bereits abſchneiden. Je öfter man ihn ſchneidet, ein deſto zärteres Blatt bekömmt er; man muß ihn aber ganz nahe an der Erde abſchnei-

abſchneiden; ja es iſt noch beſſer, wenn man Zeit hat, das Blatt zu pflücken. Dieſe Pflanze wächſt beſtändig, bis es zu frieren anfängt, wieder nach. Im December ſchneidet man ſie dicht an der Erde ab, und bedeckt ſie gänzlich mit Miſterde oder Hühnermiſte, wornach ſie im folgenden Frühjahre weit ſchöner und eher wieder hervor kömmt; und da ſich die auf Rabatten ſtehende weit leichter bedecken läßt, ſo thut man wohl, wenn man dergleichen auf Rabatten ſowohl, als auch zur Einfaſſung hält.

Man muß bey dem Sauerampfer von Rechts wegen alle Jahre dreymal die Erde auflockern, und zwar das leztemal unmittelbar vorher, ehe man ihn bedeckt.

Wenn man den langen Sauerampfer in einem Miſtbeete erhalten will, um ihn den Winter hindurch haben zu können: ſo ſetzt man beſondere Rabatten dazu aus, welche nur zwey Fuß breit ſind, und zieht an den Seiten derſelben zwölf bis fünfzehn Fuß breite, und zwey Fuß tiefe Gräben, füllt dieſelben mit warmem Miſte an, und nimmt alle vierzehn Tage, von der Hälfte des Novembers an, bis zu Ende des Jäners, friſchen Miſt. Wenn es frieret oder ſchneiet, hält man die Beete mit trockenem Miſte bedeckt, welchen man, ſobald das Wetter wieder gelinde wird, oder die Sonne ſich blicken läßt, wieder wegnimmt.

Wenn man den Sauerampfer nach Allerheiligen auf ein Beet verpflanzt, ſo wächſt er noch geſchwinder und reichlicher. Man beſtimmt hiezu ein drey Fuß hohes, und mit acht bis zehn Zoll Miſterde belegtes Beet, worauf man zugleich Peterſilie und andere Pflanzen, welche ſtarke Wurzeln haben, nachſtecken kann. Man verſieht dieſes Beet im erforderenden Falle mit Miſte, wie vorgedachtes, und bedeckt es auf gleiche Art. Einige pflegen daſelbſt bloß den Sauerampfer mit Strohmatten, welche auf einem Riegel= oder Gitterwerke ruhen, zu bedecken, und darüber trockene Streu, nach Be=

ſchaffenheit der Rauhigkeit der Witterung, zu breiten. Andere ſezen ihn unter eine Glocke. Leztere Art iſt, ſowohl zur Beförderung des Wachsthums, als auch zur Erhaltung ſicherer. Uebrigens muß man allemal dem Sauerampfer ſo viel als möglich Luft geben, weil ſonſt das Blatt weiß und ohne Geſchmack wird.

Den an ſeinem Orte zurück gelaſſenen bedeckt man, wenn er im Februar zu treiben anfängt, mit trockenem Stroh, weil er ſonſt von dem Froſte verdirbt. Und wofern man den Repphühnern, welche ſich um dieſe Zeit einzufinden, und ihn zu verzehren pflegen, nicht beykommen kann, ſo legt man entweder eine Menge Reiſer und abgeſchnittene Weinreben darüber, oder zieht ein Netz, welches auf Reifen ruht, die man von Klafter zu Klafter mit den beyden Enden in die Erde geſteckt, und in der Mitte vermittelſt einer Latte nach der Länge zuſammen gebunden hat, darüber. Auf eben dieſe Art kann man auch die Spinatpflanzen in Sicherheit erhalten.

Wenn das Blatt endlich im Februar, etwas eher oder ſpäter, nach Beſchaffenheit der Jahre, zum Einſammeln tauglich iſt, thut man alsdann beſſer, wenn man es mit ſeinem Stiele abpflückt, als daß man es abſchneidet. Das Blatt wächſt immer bis in den May nach, da alsdann ſein Stängel in die Höhe zu ſchießen anfängt. Wenn es um den Samen nicht zu thun iſt, kann man die Pflanze, ſo oft ſie nachſchießt, ſchneiden. Sie treibt nachher neue Blätter nach, deren man ſich eben ſo wie der erſtern bedient. Da ſie aber zu dieſer Jahrszeit mehr Kraft hat, ſo braucht man zu dem gewöhnlichen Behuf eine weit geringere Quantität. Dieſe Verrichtung nimmt man mit dem runden Sauerampfer im Anfange des Julius vor. Die nachher ausſchlagenden Blätter ſind überaus zart, und zum Küchengebrauche weit beſſer, als die vorhergehenden.

Der lange und der runde Sauerampfer dauern zehn bis zwölf Jahre; nur muß man ſie, wenn ſie alt zu

werden

werden anfangen, köpfen, oder bis auf die Erde abſchneiden; dieſes verurſacht, daß ſie neue Ausſchößlinge treiben, welche dieſelben wieder verjüngen. Auch muß man das zwiſchen den Wurzeln ſich einflechtende Unkraut, vornämlich das Hundsgras oder die Päden, fleißig heraus ſchaffen. Uebrigens werden dieſe zwo Sorten Sauerampfer auf gleiche Art gepflanzt und gezogen.

Der Same des langen Sauerampfers wird im Julius geſammelt. Wenn die grüne Capſel oder Hülſe braunroth geworden iſt, ſchneidet man den Stängel ab, und läßt ihn auf einem Tuche einige Tage lang an der Sonne liegen, damit der Same recht reif werde. Andere ſchneiden den Stängel nicht ab, ſondern fahren mit der Hand rings herum, und raufen eine Handvoll Samen nach der andern ab; mit der letztern Art geht es zwar etwas langſam zu, allein der Same trocknet darnach leichter, und nimmt nicht ſo vielen Platz ein. Wenn man ihn auf der Stelle ſichtet oder ausſchwinget, bleibt er zwey Jahre hindurch gut; und läßt man ihn in ſeiner Capſel, ſo erhält er ſich vier Jahre lang. Die Vögel ſind nach dieſem Samen ſehr begierig, und man muß dieſelben davon, ſo lang er noch auf dem Stocke ſteht, ſo viel als möglich abhalten.

Beym Einkaufen dieſes Samens wird man öfters betrogen, weil manche Samenhändler unter dieſem Namen den auf den Wieſen geſammelten Sauerampferſamen verkaufen.

Die übrigen Sauerampferſorten werden gar nicht gezogen. Will man ſich aber damit abgeben, ſo darf man nur eben dieſelben Vorſchriften, welche ich in Anſehung der Cultur des langen Sauerampfers gegeben habe, beobachten.

* Der Herr Graf **von Garaye** lehrt in ſeiner Chymia hydraulica, S. 175, f. aus dem Sauerampfer ein Salz bereiten, welches gewiß beſſer kühlend iſt, als der Salpeter, und zugleich das Herz

und den Magen ſtärkt, welches lang vorher auch der große **Boerhaave** bejaht, und dieſes Sauerampferſalz in hitzigen und zur Fäulniß geneigten Fiebern ſehr erhoben hat.

Aus dem Wieſen-Sauerampferſamen wird in Carelien ein wohlſchmeckendes Brod gemacht; und **Ge. Hedin** meldet in ſeiner Beſchreibung des Kirchſpieles Kräklinge in Nerike, (ſ. den XVI. B. der ſchwed. Abhandl. deutſcher Ueberſetz. a. d. J. 1754, S. 124), daß die daſigen Einwohner, da ſie vor mehr als 40 Jahren großen Mangel an Nahrung litten, den Sauerampfer unter Mehl gemengt, und alſo zu Brod und Brey gebraucht haben; und nach **Kalm's** Berichte bereiten ſich die armen Leute in Norwegen, gegen die Gebirge hinauf, ein Getränk daraus.

Beſchreibung des Sauerampfers, ſeiner verſchiedenen Gattungen, ſeiner Eigenſchaften, ſeiner Wartung, u. ſ. f. ſt. im vollſtänd. Unterricht von Küchengewächſen. Lpz. 1756, 8. S. 592—603.

Joh. Longus Abhandlung vom Sauerampfer: ſt. im 51. und 52. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1768.

Julii Pontederæ epiſtola, in qua ſexus ope acetoſas a lapathis diſtinguit: ſt. bey MICH. ANGELI TILLI horto Piſano, Florent. 1723, f.

Dan. Gottfr. Schrebers öconomiſche Beſchreibung des Sauerampfers: ſt. in deſſen Samml. verſchied. Schriften, 3. Th. Halle, 1758, 8. S. 7, f.

Acetoſèlla, Trifolium acetoſum MATTH. vulgare C. B. Alleluja, Alleluya, Lujula und Juliola *Officin.* Oxys TAB. Pliniana LOB. Oxytriphyllon TRAG. Oxys, J. Trifolium acidum, flore albo & purpuraſcente J. B. Oxys ſylveſtris flore albo. Panis Cuculi BRUNF. Lujula FRACAST. Tricordium, Trifolium cordatum ſ. cordiale MAUR. HOFM. *Cat.* Gr. Ὄξυς. Deutſch: Sauer-Klee, dreyblätteriger Sauer-Klee, Buch-Klee, Buch- oder Buſch-Ampfer, Haſen-Ampfer, kleiner Wald-Sauerampfer, Buch-Brod, Gauch-Klee, Gauch-Brod, Guchgauch-Lauch, Guckgauch-Klee, Guckgucks-Klee, Guckgucks-Brod, Haſen-Klee, Herz-Klee, fünfblätteriger

Lotus,

Lotus, und Alleluja; Engl. Wood-ſorrel; Fr. Pain á Coucou. Eine perennirende Pflanze, welche in den Gärten gezogen wird, und von einem, dem Geſchmacke des Sauerampfers gleich kommenden, ſäuerlichen und lieblichen Geſchmack iſt. Sie treibt keinen Stängel, ſondern bloß Blätter, welche auf dünnen Stielchen ſtehen. Jedes Stielchen hat auf ſeinem Gipfel drey wie ein Herz oder wie die Kleeblätter geſtaltete Blättchen, welche mehr breit als lang, und von einem bleichen und glatten Grün ſind. Dieſe Pflanze wächſt urſprünglich in Wäldern. Es giebt davon zwo Sorten, welche nur in Anſehung der Farbe ihrer Blumen von einander unterſchieden ſind, indem ſie bey der einen gelb, und bey der andern weiß ſind.

Die Blumen ſind glockenförmig, mit fünf regulären, und wie eine Roſe ſtehenden, Blumenblättlein. Der Griffel (Piſtill,) welcher aus dem Blumenkelche entſpringt, wird zu einer länglichen häutigen Frucht, welche fünf Samenkapſeln hat, die ſich außenher von unten bis oben öffnen, und einen ganz kleinen, glänzenden und braunröthlichen Samen enthalten, der, wegen der Schnellkraft der ihn umgebenden Haut, aus ſeinen Zellen heraus ſpringt.

Die auf unſern Bergen gemeine Sorte, Oxys lutea, C. B. Sauerklee mit gelber Blume, ſtellt eine Art von Mittelgewächs zwiſchen einer Staude und einem Kraute vor. Ihr Hauptſtängel iſt dünn, röthlich und ziemlich feſt. Die Blumen kommen nach dem Gipfel zu, aus dem Winkel einiger Blätter oder Blattſtiele hervor. An dem unterſten Theile, welcher von gehöriger Länge iſt, die Blume über den Blättern der Zweige hinaus tragen zu können, ſtehen zwey gerade Stielchen, an deren äußerſtem Ende ſich ein bleichgelbes Blümchen befindet. In dem Klima von Paris kömmt daſſelbe im May und Junius zum Vorſchein. Ihre Blättlein ſte-

hen

hen, je drey und drey, an dem Ende eines Stielchens beyſammen, welche ſich von ſelbſt in zwey zuſammenſchlagen, wie ein Herz geſtaltet, zart, und ſäuerlich von Geſchmack ſind.

Die gewöhnliche und in der Medicin gebräuchlichſte Sorte, Oxys flore albo, T. Gemeiner Sauerklee mit weißer Blume, hat eine milchweiße Blume. Sie wächſt in den Wäldern, und zwar allemal an ſchattigen Orten. Sie findet ſich auch ſehr oft auf Mauern, und verlangt einen ſandigen und ſchattigen Boden. Sie läßt ſich, ſowohl aus Samen, als auch durch Schößlinge, welche man von den Stöcken abreißt, und im May und April wieder einſetzt, fortpflanzen. Wenn der Same reif iſt, wird er durch die Schnellkraft der Samenkapſel weit weg getrieben; daher es ſchwer hält, den Samen zu ſammeln; denn, wenn er reif iſt, ſo ſpringen die Hülſen auf die erſte Berührung von einander, und laſſen den Samen fallen. Man zieht ſie in den Gärten, bloß ihrer Blätter wegen, welche eben ſo, wie der Sauerampfer, ſchmecken, und ſich auf gleiche Art gebrauchen laſſen. Bey ihrer ganzen Cultur kömmt es hauptſächlich darauf an, daß man ſie im Schatten, und nach Norden, ſetze. Dieſe Pflanze dauert drey oder vier Jahre, und läßt ſich zu jeder Zeit erneuern.

Damit ihre Blätter zärter werden, ſchneidet man ſie von Zeit zu Zeit ab, und begießt ſie fleißig bey heißer Witterung.

*Den Namen Alleluja hat der Sauerklee daher erhalten, weil er um Oſtern blüht, da man in der Kirche das Alleluja ſingt; und die Benennung Guckgucks-Klee und Guckgucks-Brod, deswegen, weil er im April und zu Anfang des May blüht, wenn der Guckguck zu ſchreyen anfängt, oder, wie Andere wollen, weil ihn der Guckguck gern zu eſſen pflegt. Der Sauerklee mit weißer Blume, iſt eigentlich diejenige Sorte, welche das Collegium Medicum zu London

von zum Arzneygebrauche verordnet hat; hingegen wird der aufrechte gelbe amerikaniſche Sauer-Klee, Oxys lutea Americana erectior TOURN. insgemein zu Markte gebracht, welcher lang nicht ſo gut iſt, und ſehr wenig Geſchmack hat. Allein, die Leute, welche Arzneykräuter für den Markt bauen, haben dieſe Pflanze in ihren Gärten gezogen, weil ſie hoch wächſt, und ſich ſtark ausbreitet, ſo daß ſie ſolche leicht ſammeln, und büſchelweiſe zum Verkauf zuſammen binden können; da hingegen die wahre Sorte dicht am Boden wächſt, und jedes Blatt mit ſeinem Stängel aus der Wurzel kömmt, daher es beſchwerlich iſt, ſie in Menge zu ſammeln. Diejenigen aber, welche ſie zur Arzney gebrauchen, müſſen Acht haben, daß ſie die rechte Sorte bekommen. Ihre rechte Zeit iſt allemal im Frühlinge; hingegen wird die andre Sorte niemals vor Mitte des Sommers zu Markte gebracht.

Die Sorte mit gelber Blume iſt zart, und muß im Winter unter einem Troge gehalten werden; ſonſt verträgt ſie die Kälte nicht, wenn ſie ſtrenge ſeyn ſollte.

Der ſäuerliche Geſchmack verſchwindet bey dem gedörrten Kraute ziemlich, daher der Sauerklee unter diejenigen Pflanzen gehört, die grünend von ganz andern Kräften ſind, als gedörret.

In warmen Ländern zeigen ſich die Blättlein, wie ein Herba ſenſitiva; denn, wenn man mit einem Finger nahe dazu kömmt, ſo fahren die drey Blättlein zuſammen. In unſerer Himmelsgegend aber dienen dieſelben dem Landmanne oft ſtatt eines Wetterglaſes, indem die Kleeblättlein bey hellem Himmel ausgebreitet, bey regenhaft kaltem aber zuſammengezogen ſich ſehen laſſen, und wenn Ungewitter vorhanden ſind, die Blätter über ſich gerichtet ſtehen, als wenn dieſes Kraut gleichſam, wie ſich Hier. Tragus ausdrückt, wider das Ungewitter ſtreiten wollte. Man will auch gewiß angemerkt haben, daß, wenn dieſes Kraut häufige Blümchen her-

vor bringt, ein naſſer Sommer folge, oder in demſelben Jahre viel Gewäſſer und ſtarke Platzregen kommen; wenn deren aber wenig wären, ein dürres und trocknes Jahr dadurch angedeutet werde. Siehe *Johnſtoni* Thaumatographia, Claſſ. V. c. 43.

Es iſt ſo leicht keine Pflanze zu finden, deren ausgepreßter Saft, auf dem Feuer in einem Glaſe abgeraucht oder verdampft, ſo viel Salz hinterläßt, wie der Sauerklee; und dieſes Salz hat die Tugenden des grünen Krautes, nur zu wenig Granen eingenommen. Daneben hat es in der Oeconomie den vortrefflichen Nutzen, die Mähler und Flecken aus der Leinwand und den Kleidern zu bringen, daher man es auch **Mähler**-oder **Flecken-Kraut** nennet. Einige gebrauchen auch die Blättchen dazu, und waſchen nebſt der angeriebenen grünen Farbe auch den Flecken mit heraus. Den medicinischen Gebrauch übergehe ich hier.

Beſchreibung des Sauer-Klees, ſeiner verſchiedenen Arten und Eigeſchaften, ſeiner Wartung, u. ſ. f.: ſt. im vollſtänd. Unterr. von Küchengewächſen. Lpz. 1756, 8. S. 104—108.

Jo. Franci herba Alleluja, botanice conſiderata, ex veterum & recentiorum decretis, imprimis propria praxi in nupera 1703 & 1704 febre epidemica Ulmæ obſervata. Ulmæ, 1709. 12. 17 B.

Milz Abhandlung von dem Gebrauche und der Anpflanzung der Acetoſella oder des Sauer-Klees: ſt. im 41. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Rüdig. Frid. Ovelgün Trifolium acetoſum Enteroceles remedium, variaque alia de hac herbula, & nonnulla de ejus ſale eſſentiali: ſt. im 2. Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. N.C. Norimb. 1761. 4. Obſ. 44, S. 168—175.

Dan. Gottfr. Schrebers öconomiſche Beſchreibung des Sauer-Klees: in deſſen Sammal. verſchied. Schriften rc. 3. T. S. 8.

Acetum, Fr. Vinaigre; ſiehe **Eſſig**.

Achar, ſiehe Achiar.

Achat, Achatſtein, Agath, Agathſtein, Agſtein, Augſtein, L. Achates, Achata, Achatites lapis, Fr. Agate, ein Edelſtein, welcher härter und glätter iſt, als der Jaſpis. Er wird wegen der verſchiedenen Miſchungen ſeiner Farben geſchätzt, welche öfters Bäume

Früch-

Früchte oder Kräuter, manchmal Wolken, und ſogar Thiere vorſtellen. Diejenigen Achate, welche Arten von Bäumen vorſtellen, heißen Dendrachate oder Baumachate, und diejenigen, wo verſchiedene Farben gleichſam über einander getragen ſind, oder welche aus unterſchiedenen gefärbten Lagen oder Schichten beſtehen, Onych (Onyx).

Die Kunſt kann hier die Natur nachahmen. Wenn man auf einen ſchlechten, geſchliffenen oder eingefaßten Achat verſchiedene Mahlereyen haben will, ſo geht dieſes am beſten mit den grauen, oder ſogenannten Chalcedoniern an. Z. B. Man nimmt aufgelöſtes Silber, zeichnet damit, vermittelſt einer Feder, mehr als einmal auf den Stein, und läßt den Stein jedesmal an der Sonne trocken werden, ſo bekömmt der Achat dort eine braune Farbe, die aber nach wiederholtem Aufſtreichen und Abtrocknen röthlich wird. Vermiſcht man hernach mit dieſem aufgelöſten Silber den vierten Theil Ruß und rothen Weinſtein, ſo wird die abgeriſſene Mahlerey lichtbraun, oder graubraun. Nimmt man aber an ſtatt des Ruſſes und Weinſteins eben ſo viel Federalaun (Alumen plumoſum,) ſo wird die Mahlerey ſchwärzlich und violenblau. Von aufgelöſtem Golde wird die Mahlerey lichtbraun; hingegen von aufgelöſtem Wißmuth weißlich und undurchſichtig. Miſcht man aufgelöſtes Queckſilber und Gold durch einander, ſo wird die Mahlerey braun. Mit den übrigen aufgelöſten Metallen läßt ſich nichts wohl auf den Achat mahlen. Man ſtreicht oder ſchreibt allezeit das mit einer Feder, und zwar mit einer recht geſchickten und leichten Hand, darauf hin, was man auf dieſe Steine gezeichnet haben will, und trocknet es hernach, und zwar beydes zu wiederholtenmalen.

Es giebt beſonders zwo Hauptproben, wodurch man dergleichen gekünſtelte Achate von natürlichen unterſcheiden kann. Die ſicherſte iſt das Feuer, in welchem das Künſt-

Künſtliche alsbald vergeht; die andere das Scheidewaſſer, wenn man eine darin eingetauchte Feder auf dem Achat hin und her ſtreicht, und ihn alſo zehn bis zwölf Stunden an einen feuchten und naſſen Ort hinlegt, ſo verliert er bald alle ſeine künſtliche Mahlerey; bekömmt ſie aber auch wieder, wenn man ihn etliche Tage lang an die Sonne legt.

* Man macht auch falſche Achate aus Glaſe, die aber leicht an der Weiche zu erkennen ſind, denn der ächte iſt ſo hart, daß er ſich nicht feilen läßt, und kein Schmutz oder Unreinigkeit an demſelben hängen bleibt.

Dem Achat kömmt nunmehr an Härte und Glanz das Dresdner und Berliner Porzellan gleich, als aus welchem Feuer kann geſchlagen, ganze Statüen, Tafeln und Säulen formirt, wie ein Spiegel polirt, und dem Marmor am Gebrauche gleich gemacht werden. Sonſt aber haben mit dieſem Steine theils die Steinſchneider, theils die Juwelier, als ihrer Hauptmaterie, zu thun. Er wird zu Korallenſchnüren, Meſſerſchalen, und andern Kleinigkeiten, vornämlich aber zu Petſchieren, verarbeitet. Daß der Rauch von Achaten ein Ungewitter ſoll vertreiben können, iſt unter den alten Aberglauben zu rechnen. Man muß endlich auch nicht den Achatſtein mit dem Agt- oder Bern-Steine verwechſeln, woraus verſchiedene ſchöne Arbeiten gedreht, und ſonſt verfertigt werden können. Siehe Bernſtein.

Ueber den Unterſchied des durch die Natur oder die Kunſt gezeichneten Achats; aus einem Briefe des Herrn Pabizky zu Peine: ſ. das 17. St. des hannov. Magaz. v. J. 1766.

Ache, Aeppich, ſiehe Apium.

Achée, ein Regenwurm oder Erdwurm zum Ködern; ſiehe Regenwurm.

**Acheminer un cheval*, heißt auf der Reitſchule, ein junges Pferd dahin gewöhnen, daß es gerade vor ſich wegge-

gehe. Cheval acheminé, ein junges Pferd, deſſen Rohigkeit gebrochen iſt, das ſich ziemlich gut zur Reitſchule anläßt, und ſchon ein wenig zugeritten und ausgearbeitet iſt.

* *Achever un cheval*, heißt auf der Reitſchule, ein Pferd völlig abrichten, ihm die letzte Schule geben, die letzte Repriſe mit ihm vornehmen. Cheval achevé, ein Pferd, welches ſchon dreſſirt oder abgerichtet iſt, und ſeine vollkommene Geſchicklichkeit erlangt hat.

* *Achèvement*; das Durchfärben, oder Ausfärben, wird insbeſondere bey dem Färben, in Anſehung der ſchwarzgefärbten Tücher geſagt, welche von den Färbern mit großer Farbe angefangen, und mit kleiner Farbe fertig gemacht werden. Donner l'achèvement à l'étoffe, oder achever l'étoffe, das Zeug, nachdem es aus der Blauküpe gekommen iſt, ſchwarz färben.

* *Achèvement*, oder l'attelier, de l'achèvement, heißt bey den Wachskerzenziehern der Ort, wo die letzte Arbeit mit den Tafelkerzen vorgenommen wird, d. i. wo man ihnen durch das letzte Rollen den Glanz giebt, und das Wachs an den unterſten Enden und am Halſe des Dochtes abſchneidet.

Achiar, Achar, Achia, Acia, Adſchiar, Aßja, Asjar, Atia, Atsjaar, Archard, bedeutet bey den Indianern insgemein alle in Eſſig oder Salzwaſſer, nach Art unſerer in Eſſig eingelegten Pfeffergurken, eingemachte Kräuter und Wurzeln. Man giebt dieſer Confitur nach den verſchiedenen Materien auch einen Beynamen, als: Achiar-Bambou, welche vornämlich die Holländer ſtark gebrauchen, und in Stücken beſteht, die anderthalb Zoll breit, und etwas über zwey Zoll lang ſind. Man bedient ſich ihrer als einer vortrefflichen Würze bey geſchnittenen Hühnern, jungen Hühnern, Faſanen, jungen kalekutiſchen Hähnen, jungen Repphühnern, u. d. gl. mit dem Unterſchiede, daß man zu Faſanen und Repphühnern, den Achiar in

Scheiben zerſchneidet, und in dergleichen dünnen Schnittchen mit dem Federvieh verſpeiſet. Man läßt ihn allemal vorher in ſiedendem Waſſer mürbe werden, thut ihn nachher nebſt etwas Brühe, Eſſenz oder durchgeſeiheten Saft, in eine Caſſerole, läßt es mit einander eine Weile über dem Feuer ſtehen, und legt nachher dieſes Ragout über die Stücke des Bratens. Siehe die beſondern Artikel davon.

Man pflegt auch den Achiar, nach dem verſchiedenen Geſchmacke, zu Ende der Malzeit, um den Magen zu ſtärken, und die Verdauung zu befördern, zu eſſen. Dieſe Wirkungen können wenigſtens eben ſo gut dem Eſſig, der Citrone, dem Pfeffer, und den andern Spezereyen zugeſchrieben werden, woraus die Brühe beſteht, worin der Achiar beſtändig liegen muß, wenn er ſich gut halten ſoll. Uebrigens iſt es natürlicher Weiſe, ein überaus ſcharfes Gericht.

* Man macht den Achiar, außer dem Bambourohre, welcher mit gutem Cocoseſſig eingemacht wird, auch von andern grünen Früchten, von zarten grünen Melonenſchnitten, von Wurzeln und Kräutern, als: Meerportulak, indianiſchem Spargel, und dergleichen. Doch legt man nicht eine jede Frucht beſonders ein, ſondern, es werden ihrer viele, von unterſchiedenen Gattungen, zuſammen in eine Flaſche, oder auch wohl in irdene Töpfe gethan, die ungefähr einen Fuß hoch und eben ſo breit ſind, aber immer enger und enger zuſammen laufen. Die Chineſer auf den Inſeln, machen ſonderlich deren viererley Arten, und treiben großen Handel damit. Der beſte Achiarbambou aber kömmt aus Perſien; und die Holländer bringen viel davon mit nach Europa. Das Bambourohr ſtößt junge, zarte, doch zuweilen Arms-dicke Schößlinge hervor. Dieſe gräbt man tief aus der Erde, und kocht ſie ein wenig in Waſſer, ſo wie man hier zu Lande mit dem Spargel

thut

thut. Ferner ſchneidet man ſie in Scheiben, beſprengt dieſelben mit Salz, und legt ſie einige Tage in die Luft, jedoch ſo, daß ſie nicht gar zu trocken werden; darnach ſchüttet man ſie in Töpfe, und übergießt ſie mit Palm-Weineſſig, welcher zuvor mit grobgeſtoßenem Senfſamen bis auf die Hälfte eingekocht worden. Solche Töpfe werden wohl verbunden, und zum Gebrauch aufgehoben, auch an fremde Orte verſendet. Die eingelegten Stückchen Rohr ſehen blaßgelb aus, und ſind ſo dicht und feſt, als die eingelegten Pfeffergurken, und laſſen ſich auch eben ſo zerſchneiden.

Abhandlung von der Acia, von Dorothea Friderica Antonetta von E***: ſt. im 105. St. der Hannov. Beytr. zum Nutzen und Vergnügen, a. d. J. 1759.

Achillea, oder Achillaea, Achilleum, DOD. Carpentaria, Chiliophyllum, Herba militaris, Melophyllum, Miles fortiſſimus, Millefolium *Offic.* Millefolium terreſtre majus. CORD. Millefolium Stratiotes pennatum terreſtre I. B. Myriophyllum, Stratiotes millefolia FUCHS. Supercilium Veneris. Deutſch: Garbe, Garbenkraut, Garve, Garven, Gerbel, Gervel, Karvekraut, Kelken, Reinefaſe, Sachfriß, Schabab, Schafgarbe, Schafrip, Tauſendblatt. Franz. Herbe à là coupure, Herbe militaire, Herbe aux Voituriers, Millefeuille. Engl. Milfoil-yarrow. Die unter dieſer Geſchlechtsbenennung begriffenen Pflanzen haben eine Menge Blätter, welche ganz kurz in ſehr viele zarte Zaſern zertheilt ſind, und aus verſchiedenen Federchen oder ſchmalen Flügeln beſtehen, die ſich in eine Spitze endigen, und ohne Ordnung längs einer Rippe ſtehen. Die kleinen Blümlein, welche an den mit einigen Päckchen von Blättern beſetzten Stängeln zu oberſt zahlreich ſich befinden, ſitzen ſo gedrungen beyſammen, daß ſie eine flache Dolde (Umbella) bilden, obſchon die Pflanze ſelbſt nicht unter die tourneſortiſche

Claſſe der Doldengewächſe, ſondern vielmehr unter die zuſammengeſetzten geſtirnten oder Strahlenblumen (Herbae flore radiato) gehört. Dieſe Strahlenblume beſtehet aus vielen röhrigen Blümchen, welche Zwitterblumen ſind, und die Scheibe der Blume ausmachen. Die weiblichen Blumen ſind eigentlich Halbblumen, und ſtehen rings um den Rand herum; die Blumendecke derſelben ſtreckt ſich auf einer Seite wie eine Zunge aus, welche die Strahlen ausmacht; ſie ſtehen ſämtlich in einem gemeinſchaftlichen ſchuppigen, und faſt cylindriſchen Kelch beyſammen. Von den Zwitterblumen hat eine jede fünf kurze zarte Staubfäden, welche bey einem kleinen Eyerſtocke ſtehen, welcher ſich unten auf dem Grunde befindet, und auf einem wollichten Beet, oder einer Art von Flaumfeder ruht. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein einziger eyrunder Same, an dem eine ganz kleine Feder hängt.

Ich habe geſagt, daß die Blumen dieſes Pflänzengeſchlechts gemeiniglich geſtirnte oder Strahlenblumen ſeyen, weil **Tournefort** und **Linné** eine gewiſſe Sorte dafür erkennen, welche viele Blumen in Sträußern hervorbringt, jedoch nackt und ungeſtrahlt iſt. Es iſt dieſes das Millefolium Orientale altiſſimum luteum Abrotani folio, *Cor. Inſt.* oder Achillea foliis pinnatis ſupra decompoſitis, laciniis linearibus diſtantibus. *Flor. Leyd. Prod.* 175. oder die kleinſte orientaliſche Schafgarbe, mit dem Wermuth-Blatte, und gelben Blumen.

Herr **von Linné** rechnet zu dem Achillea Geſchlechte verſchiedene Pflanzen, welche **Tournefort** Ptarmica nennt.

Es giebt verſchiedene Sorten Schafgarbe. Die Herren **von Hazen** führen deren ſechszehn an, welche insgeſamt, eine einzige ausgenommen, im freyen Lande aushalten. Die purpurrothen oder goldgelben u. ſ. f. gereichen einem Garten zur ausnehmenden Zierde. Die

Blume

Blume dauert einen großen Theil des Sommers hindurch, und bis zum Eintritt des Winters. Sie breitet ſich ſehr weit aus, und läßt ſich durch Wurzelſtöcke fortpflanzen.

1) Diejenige Schafgarbe, wovon dieſes Pflanzengeſchlecht ſeine Benennung bekommen zu haben ſcheinet, oder das Millefolium wächſt auf allen Feldern, und an den Seiten der Gehwege, woſelbſt ſich deren Wurzeln ſehr weit ausbreiten, und dieſelbe ſich auch ſtark durch den Samen vermehrt. Für die Ackerleute und Gärtner iſt ſie ein ſehr beſchwerliches Unkraut. Ihre Federchen ſind gezackt, dunkelgrün, und von einem etwas ſcharfen Geſchmack. Sie treibt aus dieſer perennirenden Wurzel meiſtens nur einen, bisweilen etliche, ungefähr anderthalb Schuh hohe, gerade, eckige, haarichte, röthliche, und nach ihrer Spitze zu äſtige Stängel. Die Wurzel iſt holzig und zaſerig. Die Kräuterkundigen nennen dieſe Sorte gemeiniglich: Millefolium vulgare album *C. B.* die gemeine Schafgarbe mit weißer Blume. Ihre Blume, welche im May, und bis in den Auguſt erſcheint, iſt wirklich mehrentheils ganz weiß, oder nur in der Mitte etwas bräunlich; doch findet man ſie auch bisweilen fleiſchfarbig, oder wohl ganz purpurroth, und in Frankreich ganz und ſchön goldgelb, welches aber bloße Varietäten ſind, und übrigens in Anſehung der Farbe ihrer Halbblumen gar ſchön ausſehen.

2) Achillea (tomemoſa) foliis pinnatis hirſutis, pinnis linearibus dentatis. LINN. *Sp. Pl.* 897. Millefolium tomentoſum luteum *C. B.* die wollichte Schafgarbe mit gelber Blühte, oder die ſogenannte Schafgarbe von Montpellier, und welche in Languedoc gemein iſt. Sie hat einen Geruch. Die Blätter ſind niedlich eingeſchnitten, und mit einer Art von Wolle bedeckt. Die Blumen haben eine glänzende gelbe Farbe, und bleiben lange Zeit ſchön. Dieſe Pflanze macht

keinen hohen Wuchs, und wird ſelten über acht bis neun Zoll hoch.

3) Achillea (*nobilis*) folliis bipinnatis, inferioribus nudis planis, ſuperioribus obtuſis tomentoſis, corymbis convexis confertiſſimis. LINN. *Sp. Pl.* 1268. Millefolium nobile TRAG. D. Edles oder ſüßes Garben-Kraut, Fr. Petite Tanéſie blanche, kömmt der erſten Sorte, oder der gemeinen Schafgarbe ziemlich gleich; Die Blätter aber haben eine blaßgrüne Farbe, ſind auch nicht ſo lang, und ſo ſtark eingeſchnitten, wie bey jener; dieſe haben einen ziemlich ſtarken und angenehmen Gewürzgeruch, der dem Campher nahe kömmt, wenn ſie zwiſchen den Fingern gerieben werden. Sie wächſt auf den Alpen.

Gebrauch. Die Schafgarbe hat darum den Namen Achillea bekommen, weil, wie Plinius ſagt, Achilles, der ſelbſt vom Centauer, Chiron, in der Kunſt, Wunden zu heilen, unterrichtet worden iſt, den Telephus, welcher von ſeinem eigenen Schwerte verwundet wurde, mit dieſer Pflanze geheilt hat. Wie ſie dann auch, eben dieſer heilenden Kraft wegen, Carpentaria, Herbe du Charpentier, genannt wird, wie ſie dann wirklich, wenn man ſie zerhackt, und auf die friſchen Wunden legt, dieſelben gar bald heilt.

Wider giftiger Thiere Stiche, und bey Vernagelung der Pferde, iſt dieſes Kraut, zerſtoßen und aufgelegt, ein unfehlbares Mittel.

Die erſte Sorte iſt dermaßen gemein, daß ſie ſelten einen Platz in den Gärten bekömmt, ſondern man trifft ſo viel, als in den Apotheken gebraucht wird, auf den Feldern an.

Die zweyte Sorte kömmt, durch die Cultur, in freyem Lande, an dürren Orten, und in der ſtärkſten Hitze fort. Man kann ſie durch Abtheilung der Wurzeln vermehren, welches am beſten im März oder October geſchieht.

Die

Die dritte Sorte iſt eben ſo dauerhaft, wie die erſte, und bedarf alſo wenig Wartung.

* Ohne des mannigfaltigen medicinischen Nutzens der Schafgarbe zu gedenken, deſſen Erzählung einige Seiten einnehmen würde, bleibe ich bloß bey dem äußerlichen und öconomiſchen Gebrauche derſelben.

Der untern Blätter, welche ſogleich im erſten Frühlinge hervor ſproſſen, bedienen ſich unſere Hausmütter, die Oſtereyer ohne Koſten damit zu färben; denn, weil ſie ihre grüne Farbe fahren laſſen, wenn ſie auf Eyer gebunden, und damit geſotten werden, ſo werden dieſe dadurch ſehr lieblich und künſtlich gezeichnet.

Sie wächſt nicht nur auf Wieſen, ſondern auch ſehr gern auf Frucht, beſonders auf Haferfeldern, weil dieſe vor dem Winter nicht geſtürzt zu werden pflegen, und mithin die perennirenden Wurzeln ſich daſelbſt beſſer beſtocken können, als wodurch ſie ſich viel leichter fortpflanzt, als durch den Samen, zumal dieſer zum öftern nicht gänzlich reif wird. Das Vieh frißt ſie nicht gar gern; denn, ſie iſt bitter und herb anziehend am Geſchmacke, nährt auch daher, ob ſie gleich übrigens nicht ungeſund iſt, kärglich. Dieſe anziehende Eigenſchaft läßt ſich aus dem rothen Flecken, welchen, wie **Tournefort** berichtet, und erfahren hat, der friſche Saft und Kraut zurück läßt, wenn etwas davon auf blau Papier kömmt, ſchon ehe man ſie käuet, mit ziemlicher Wahrſcheinlichkeit vermuthen. Am Geruch hingegen iſt ſie ſehr arm, ja, es iſt derſelbe nur kaum zu ſpüren, und doch giebt ſie beym Deſtilliren ein blaues Oehl, dergleichen man auch aus den Kamillen erhält.

Ein aus der Schafgarbe geſottenes Gurgelwaſſer, iſt wider die Mundfäule als ein ſchnell zu habendes Hausmittel ſchon längſt berühmt; und wider Kopfſchmerzen räth **Tabernämontan** an, Tücher in den friſch ausgepreßten Saft zu tunken, und warm über den Kopf zu legen.

Wegen ihres vorzüglichen Nutzens, den ſie als ein Wundkraut bey friſchen Verwundungen leiſtet, ſteht ſie durchgehends ſchon von den älteſten Zeiten an, bis jetzt, hierin in einem ſo guten Rufe, daß ſie die Wundercur und Geſchichte, welche man beym **Hollerius** von einer abgeſchnittenen, und hiemit glücklich und bald wieder zuſammengeheilten Bauernnaſe lieſt, gewiß zu ihrer fernern Empfehlung nicht nöthig hat.

Zum Blutſtillen ſollen ſich derſelben in Frankreich inſonderheit die Fuhrleute und Kutſcher bedienen, wenn ſie ſich irgendwo verwundet oder beſchädigt haben; und hievon ſoll es herrühren, ſagt **Lemery**, daß man ſie daſelbſt insgemein Herbe aux charpentiers nenne. Am gewöhnlichſten wird das Kraut zu dieſem Gebrauche nur friſch gequetſcht, und entweder ſo ganz allein, oder der davon ausgepreßte Saft auf die Wunde gebunden, und mit ein wenig Schmeer und anderem Fette vermiſcht. Doch kann die in den Apotheken aus dem gedörrten Kraute mit ſtarkem Branntwein ausgezogene Eſſenz auch hiezu als ein Wundbalſam dienen, oder überhaupt ſowohl dieſe und der Saft, als auch das friſch geſtoßene Pulver, unter andern Wundbalſam mit gutem Vortheile gemiſcht werden.

In Abſicht auf die Landwirthſchaft berichtet Herr **von Rohr**, daß er ſelbſt geſehen, wie einige gute Hauswirthe an manchen Orten, beſonders aber in der Gegend von Dresden, in den Weingebirgen an den ſandigen Orten, wo andere Kräuter und Blumen eben nicht in großer Menge wachſen, dieſe Pflanze in dürren Jahren, da es an Futter gemangelt, mit vieler Mühe zuſammen ſuchen, dieſelbe brechen, ganz klein ſtampfen, und dem Vieh zu freſſen vorlegen. Ungeſtampft wolle zwar das Vieh nicht gern daran, weil ſie ihm zu bitter ſey, freſſe ſie aber gleichwohl ganz gern, wenn ſie mit anderm Graſe vermiſcht, und ganz klein zerſchnitten, gefüttert werde. Sie ſey dabey dem Rindvieh ein ſehr geſun-

geſundes und heilſames Futter, wachſe zwar gern in gutem Boden, komme aber auch in dem allergeringſten ſandigſteinigen doch wohl fort, und wäre daher zu wünſchen, daß man darauf dächte, an denen Orten, wo nicht viel Gräſerey iſt, in den ſandigen und unfruchtbaren Gegenden, wo ſonſt wenig oder nichts wachſen will, daſſelbe auszuſäen, und zur Fütterung des Viehes mit anzuwenden. Die Anſaat dergleichen einheimiſcher Pflanzen würde beſſer anſchlagen, als die vielerley fremden Klee- und Spuriſamen, welche man ſeit einiger Zeit auch in Deutſchland eingeführt hat, aber größtentheils ihre eigene Witterung erfordern. Und könnte auf dieſe Art, ohne daß die Anſchaffung des Samens ſo koſtbar fiele, als bey jenen ausländiſchen mancher wüſter Berg, auf welchem ſonſt wenig oder nichts wächſt, und manche dürre Wieſe und Viehweide damit beſäet werden.

So gewiß nun aber alles dieſes iſt, inſonderheit in Anſehung der Schafe, als woher der deutſche Name entſprungen iſt, und ſo patriotiſch dieſe Vorſchläge und Wünſche ſind: ſo iſt doch auch nicht zu läugnen, daß es mit der Anſaat ſchwer halten würde, weil der Same bey uns ſehr oft, wegen zu bald eingefallenen Froſtes, nicht zur Reife gelangt, und das Rindvieh, ob es ſchon endlich ſich daran gewöhnen ließe, doch ſchlecht dabey zulegen, und wann es, wie Bileams Eſel, reden könnte, ausrufen würde: Medice, vivere eſt peſſime vivere.

Von der Schafgarbe mit gelber Blume, ſ. Heinr. Chriſt. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen. Lpz. 1781, 8. S. 233, f.
Von der gemeinen Schafgarbe, ſ. Gottl. Rammelt gemeinnütz. Abhandl. II. Th. Halle, 1771, 8. S. 78, f.
Dan. Gottfr. Schrebers öconomiſche Beſchreibung der Schafgarbe, ſt. in deſſ. Samml. verſchied. Schriften, 3. Th. Halle, 1758, 8. S. 57, f.

Achio, Achiote, Achioti, Achiotte, Achiotl, heißt der aus Neuſpanien und den antilliſchen Inſeln kom-

mende Saft oder Extract aus der Frucht eines Baumes gleiches Namens, die auch Roucou und Urucu heißt, und von den Indianern ſehr hoch gehalten wird. Siehe Bixa.

Achit, oder Achith, heißt eine gewiſſe immergrünende Pflanze auf der Inſel Madagascar, mit Ranken, wie des Weinſtockes, und einer Frucht, wie eine noch nicht zu ihrer Reife gelangte Traube. Die Frucht ſoll Voachir heißen, und wird im Winter reif.

Achou, oder Achourou, ſiehe Campeche-Holz.

* *Achras*, ein wilder Birnbaum. Die Holz-Birnen ſelbſt werden Pira Achrades genannt.

Achs, Achſe, Axe, L. Axis, Fr. Axe, heißt überhaupt die Linie, welche durch den Mittelpunct eines runden oder cylindriſchen Körpers gehet; als: die Achſe einer Kugel oder Sphäre, oder die Achſe einer Säule.

In der Botanik gebraucht man das Wort Achſe, ohne es nach der geometriſchen Genauigkeit zu nehmen, denjenigen Theil dadurch anzuzeigen, um welchen die übrigen Theile deſſelben Körpers ziemlich regelmäßig herum ſtehen. Alſo ſagt man, daß das Mark ſich in der Achſe der Aeſte oder des Holzkörpers befinde, daß ein Holzſtrich ſich in die Achſe der Tannenzapfen verlängere. Man nennt denjenigen langen, runden und glatten Theil, der in der Mitte der Kätzchen oder Katzenſchwänze der Nußbäume u. d. gl. ſtehet, um welchen die männlichen Zeugungstheile ſtehen, eine Axe. Die Franzoſen nennen denſelben Ame, Noyau oder Poinçon.

In der Haushaltung verſtehet man durch Achſe oder Axe, Fr. Eſſieu oder Aiſſieu, dasjenige Stück Eiſen oder Holz, woran die Räder eines Wagens herum laufen. Eine eiſerne Achſe, die aus einer einzigen Stange beſtehet, iſt nicht ſo gut, als eine aus vier Stangen beſtehende, welche zuſammen geſchweißt, nachher in der Mitte über einander gelegt, alsdann

wie-

wieder zuſammen geſchweißt, und ſo lang, als die Achſe werden ſoll, geſchmiedet oder geſtreckt worden, Herr **von Reaumür** hat ein Mittel bekannt gemacht, wodurch es ihm gelungen iſt, die eiſernen Achſen bey aller ihrer Kraft zu erhalten, welches Mittel ganz einfach und bey weitem nicht ſo koſtbar iſt, als wenn man die Wagenachſen an den abgenutzten Orten wieder neu zu beſchlagen pflegt. Es kömmt dabey nur auf die Ausfüllung des durch das Reiben hervor gebrachten leeren Raumes, mit einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stück Eiſen an, welches ſich in den abgenutzten und geſchwächten Theil genau hinein fügt, und deshalb vom Herrn **von Reaumür** eine Emboiture, D. **Achs-Blech**, genannt wird. Dieſes Stück Eiſen muß nach Beſchaffenheit der an dieſem Orte ſchicklichen Dicke, mehr oder weniger ſtark ſeyn. Man befeſtigt es vermittelſt eines mittelmäßigen Stiftes, welcher die Achſe durch und durch gehet, und an beyden Enden verniethet wird. Auf ſolche Art hat man nicht nöthig, eine gute Achſe durch das bis zum Flieſſen Glühendmachen, welches nöthig iſt, wenn man es durch das Zuſammenſchweißen wieder ausbeſſern will, zu verderben; und ein jeder Kutſcher oder Fuhrmann iſt im Stande, der Entkräftung ſeiner Achſe ſelbſt abzuhelfen, indem er nur den Stift herausſchlagen, und ein neues Achsblech auflegen darf. In dieſer Abſicht wäre es vortheilhaft, die neuen Achſen unterwärts etwas platt zu ſchmieden, ihnen die Rundung durch ein dergleichen aufgelegtes Achsblech zu geben, und beym Einkaufen der Achſen ſich zugleich mit mehrern Achsblechen zu verſorgen, und dergleichen beſtändig auf Nothfälle vorräthig zu haben.

* Die hölzernen Achſen oder die beyden Stücke Holz, worauf das Geſtell eines Wagens ruhet, und um deren äußerſte Enden ſich im Fahren die Räder herum bewegen, müſſen aus geſundem und ſtarkem

Holze

Holze gemacht ſeyn. Alte, abgenutzte und wurmſtichige Achshölzer ſind gänzlich zu vermeiden, denn, ſie geben im Gebrauch Gelegenheit zu Unglück und Schaden. Ein Rüſt = Bauer = und Heu = oder Laſtwagen hat zwo Achſen, deren hintere mit einem zuſammenſtoßenden Schnabel verſehen iſt, und an den Laſtbaum durch einen ſtarken eiſernen Nagel feſt gemacht wird; die vordere aber hat zwey Arme, auf deren überzwerch gelegten Bäumchen, ſonſt die Reibe genannt, der Weg gelenkt werden, und ſich darauf hin und her reiben kann. Dieſe Reibe, wie auch die Achſen, werden zur Sommerszeit mit Wagenſchmier oder Karrenſalbe wohl eingeſchmiert, damit durch das Reiben des Holzes auf einander keine große Hitze, oder wohl gar Feuer entſtehe. Im erſten Falle gehet die Bewegung ſchwerer von ſtatten; im andern Falle iſt Schaden und Gefahr damit verknüpft. Geringe Karren und Fuhrwerke haben nur eine Achſe. Alle dieſe Achſen haben in der Länge ein gewiſſes Verhältniß, welches ſich nach den engen oder weiten Straßen eines Landes richtet. Am beſten iſt, ſolche bey Pack- und Reiſewägen auf beyde einrichten zu laſſen, damit man in weitem und engen Geleiſe damit ungehindert fortkommen könne. An leichten Fahrzeugen, als: an Pflügen, Carriolen oder Chaiſes roulantes, auch wohl an Reiſekutſchen werden die Achſen von Eiſen gemacht. Dieſe Achſen nun werden mit eiſernen Schienen oder Blechen verwahrt, deren eins oben, das andere unten an die Achſe angenagelt wird; das unterſte wird hinten mit einem eiſernen Ringe gefaſſet, und an das Achſen = oder Schalſtück befeſtigt. Sie dienen dazu, daß die Achſe durch das Reiben der Nabe des Rades nicht abgenutzt, die Hitze verhindert, und die Bewegung leichter werde; welche aber ſchwerer und beſchwerlicher, auch rollend und ſtoßend wird, wenn die Achſe ungleich in ihrer Run-

dung wird. Die Achsbleche ſind eine Waare der Schmiede, die ſolche nicht nur gut abſchmieden und härten, ſondern auch geſchickt einbrennen müſſen.

Jo. Fr. Neumanns Anhang von einem vernünftigen Verſuche, alle Wägen, beſonders bey der Ackerwirthſchaft, ſo zu bauen, daß man faſt mit der Hälfte wenigern Geſpannes und der Hälfte Geſchmieres gleiche Laſten fortbringen kann: ſt. bey deſſen Gedanken und Vorſchl. zur Verbeſſ. des Ackerbaues. Brandenb. und Lpz. 1765, 4. S. 186—199, nebſt einer Kupfert. Seiner Meinung nach ſollten die Achſen kürzer ſeyn.

* **Achſel-Flecken, Achſel-Stückchen**, nennt man an den Ober- und Unterhemden diejenigen ſchmalen, auf beyden Seiten wohl eingeſchlagenen, und alſo doppelt übereinander liegenden Streifen, welche ſich von dem Kräglein oder Bunde am Halſe, bis an den Anfang des Aermels erſtrecken. Von den Nähterinnen werden ſie insgemein aufgeſteppet, und zuweilen noch über dieſe oben am Bunde ein anderes beſonderes Stück, ſo in Form eines Herzens, oder auch nur dreyeckig geſchnitten iſt, angenähet. Bey Frauenhemden werden Spitzen darauf geſetzt, und geknüpfte Bändel dazwiſchen genähet, darauf an einigen Orten viel verwendet wird. Dieſe Fleckchen dienen zu mehrerer Feſtigkeit der Hemden, weil daſelbſt, ſonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiſte Gewalt ausſtehen müſſen, und ohne dieſe bald aus dem Bunde reißen würden.

* **Achſel-Hemden**, ſind aus grober Leinwand gemachte Weiberhemden ohne Aermel, worüber noch beſonders ein Leibchen mit Aermeln von feiner Leinwand oder Barchent und dergleichen gezogen wird. Es bedienen ſich derſelben vornämlich die Mägde auf dem Lande, und andere arme Leute, die ſich nicht viele gute ganze Hemden anſchaffen können, doch aber gern, ungeachtet ihrer unſaubern Arbeit, ſauber und reinlich gehen wollen, da ſie dann leicht gedachtes Leibchen mit einem weißen gewaſchenen verwechſeln können.

* **Achſel-Stank**, oder der Geſtank unter den Achſeln, L. Foetoralarum, Fr. Senteur, oder Puanteur du Gouſſet. Dieſen zu vertreiben, nimmt man von dem Marke der Artiſchockenwurzel eine Unze, und läßt es in anderthalb Kannen Wein bis aufs Drittheil einkochen. Man nimmt einen Trunk davon, wenn man aus dem Bade kömmt, und nach der Mahlzeit.

Achſel-Stückchen, ſiehe Achſel-Flecken.

Acht, (Deich) ſiehe unter Deich.

* **Achtel**, iſt überhaupt der achte Theil eines Ganzen, und nach Beſtimmung der Sache, wovon es gebraucht wird, unterſchieden. In den Weinſtuben iſt es ſo viel, als der vierte Theil von einem Nößel, oder der achte Theil von einem Maß, oder von einer Kanne; daher heißt es auch Quartier, oder Quartierchen. Sonſt iſt es auch ein größeres Weinmaß, deren zwey und dreyßig einen Eimer ausmachen. Dieſes aber pflegt man auch einen Achtling zu nennen.

* **Achtendeelen**, iſt ein holländiſches Getraidemaß, welches nicht aller Orten von gleicher Größe iſt. So machen fünf Achtendeele zwey Hoeds zu Gormiheng, und vier und zwey Drittheile zu Delft machen nur ein Hoed zu Brügge; wie dann auch ſechs und dreyßig Achtendeele zu Rotterdam nur acht und zwanzig zu Aſperen, und zwey und zwanzig zu Worcum ausmachen. Dieſes Maß heißt zuweilen auch ein Achteling.

* **Achter**, heißt ein Hirſch von acht Enden. Die Franzoſen aber ſagen: Un cerf de huit cors, d. i. ein Hirſch von acht Enden oder Zacken.

Achtling, ſiehe Achtel.

Acia, ſiehe Achiar.

Acida, ſiehe Sauer.

Acidna, ſiehe Acnida.

Acier, Acierie, ſiehe Stahl.

* *Acina*, Acinus und Acini, ſind kleine Kernchen, die entweder frey offenbar wachſen, als an dem Hohlunder, oder

oder auch in großen Beerenbälglein, wie bey den Weinbeeren, inwendig eingeſchloſſen ſind. Zuweilen werden dieſe Benennungen auch von den Beeren, die zuſammen in Trippel wachſen, oder von den Kernchen ſelbſt in ſolchen Früchten gebraucht. Daher heißt Acinoſum, was inwendig voller Kerne iſt, Acini Meſpilorum, Miſpel-Kerne ꝛc. Von guten Schriftſtellern werden dieſe Namen nicht für die Kerne der Weinbeere, ſondern für die Beeren ſelbſt genommen; wie dann z. B. **Columella** ſagt: cum expreſſeris vinacea, quae acinis celantur.

Acinaticium, ſiehe Nach-Wein.

Acini, ſiehe Acina.

Acinos, Fr. Baſilic ſauvage, D. Wirbel-Doſt, Würbel-Doſt, braune Doſte oder wälſche Baſilie. Engl. Field-Baſil. Der Acinos des **Columna** und **Dioſcorides**, iſt, nach dem tournefortiſchen Syſtem ein Ocymum. Der Acinos des **Dodonäus** und anderer Alten, iſt vom Hrn. **von Linné** unter die Claſſe des Thymus gebracht worden. **Tournefort** nennt ihn, nach **Caſpar Bauhin** Clinopodium arvenſe, ocymi facie. Sonſt heißt dieſe Pflanze auch: Clinopodium minus, Lectipes, Pulegium petraeum; Baſilicum tertium, Ocymum ſylveſtre, Ocymaſtrum, D. Klein-Wohlgemuth, oder Klein-Doſten. Letztere Pflanze iſt niedrig, und ſehr rauch. Ihre Blätter ſind gezackt, dunkelgrün, endigen ſich in eine Spitze, und gleichen den Blättern der kleinen Baſilie. Zwiſchen den Winkeln der Blätter oder Blattſtiele, und den Stängeln der Pflanze, kommen Stielchen hervor, gegen deren Gipfel rings herum kleine purpurrothe Blüthen ſtehen. Dieſe Blüthen ſind von dem Geſchlechte der Lippenblumen (Flos labiatus). Der Kelch hat fünf lange und ſchmale Einſchnitte. Die obere Lippe ſteht aufrecht, iſt rund, und gemeiniglich zweyſpaltig. Die untere Lippe iſt dreyſpaltig und zugeſtumpft; die mittlere

Abtheilung aber iſt breit und gekerbt. Sie hat vier Staubfäden unter der obern Lippe; zwey derſelben ſind kürzer als die andern, und endigen ſich mit rundlichen Kölblein. In der Mitte befindet ſich der in vier Theile getheilte Eyerſtock, welcher einem zarten Griffel, der die Länge der Staubfäden hat, und mit einer einzelnen zuſammen gedrückten Narbe gekrönt iſt, zur Stütze dient. Aus dem Eyerſtocke werden nachgehends vier eyrunde Samen, die in dem Kelche eingeſchloſſen ſind.

Es iſt dieſes eine jährliche Pflanze, und wächſt in trocknem Lande, und beſonders auf kieſigen oder kreidenartigen Hügeln häufig. Ihr Same bleibt bis zum Eintritt des Frühlings in der Erde, ehe er aufgehet. Man kann denſelben, ſobald er reif iſt, an dürre Gegenden ſäen, um das Gewächs fortzupflanzen, und dergleichen Orte mit Vortheile zu nutzen. Man pflegt zum öftern dieſe Pflanze für den Bergpoley Polium montanum), wovon ſie in Anſehung der Blühte unterſchieden iſt, zu verkaufen,

Der öſterreichiſche Acinos wird vom Cluſius und **Caſpar Bauhin**, noch vor **Tourneforten**, Clinopodium, und von **Johann Bauhin** der ſchöne Acinos genannt. Sein Blatt hat einige Aehnlichkeit mit dem Iſopp, iſt aber ſchmäler, etwas zugeſtumpft, ein wenig gekerbt, und formirt eine Art von Löffelſchale; übrigens iſt es größer, als das bey der vorerwähnten Sorte; es läßt ſich leicht zwiſchen den Fingern zermalmen, und giebt einen Grasgeruch von ſich. Seine Blume iſt bläulich, und ziemlich groß. Hierin beſteht ungefähr alles Merkwürdige an dieſer Pflanze. Sie wächſt auf den Gebirgen in Oeſterreich, Iſtrien und Böhmen, von woher die Kräuterliebhaber den Samen davon kommen laſſen.

Das wirkliche Daſeyn des Samens beyder Sorten iſt der ſtärkſte Beweis, daß diejenigen Unrecht haben, welche das Wort nicht Acinos, ſondern Acynos ſchreiben,

ben, welche griechiſche Benennung anzeigen ſoll, daß dieſe Pflanzen ſelten blühten, aber niemals Samen trügen. Uebrigens findet man dieſen Umſtand in den Adverſariis Novis, des Lobel's näher erörtert.

Acinoſum, ſiehe Acina.

Acinus, ſiehe Acina.

Acipenſer Huſo Linn. der große oder Hauſen-Stör; ſiehe Hauſen.

Acipenſer ruthenus, Linn. der Sterlet; ſ. eb. daſ.

Acipenſer ſtellatus Pall. die Sewruga; ſ. eb. daſ.

Acipenſer Sturio Linn. der gemeine Stör; ſiehe Stör.

Ackeley, ſiehe Aquilegia.

* Acker, L. Ager, Fr. Champ, oder Terre labourable, darunter verſteht man überhaupt ein Stück Landes oder Feld, welches mit dem Haken, Pfluge und der Ege zugerichtet, und ſodann mit allerley Samen oder Gewächſen zu verſchiedenen Zeiten beſäet wird. Das Meiſte kömmt hiebey hauptſächlich auf die Lage und Beſchaffenheit des Bodens, und auf deſſen Beſtellung an. Der Acker, nach ſeiner Lage, iſt hoch oder niedrig. Jener liegt auf Höhen, da kein Waſſer zukommen kann; dieſer in der Ebene, oder in niedrigen Flächen, da das Waſſer entweder aus dem Grunde bald aufſteigen, oder von der Seite eintreten, oder von den Höhen ſich ſammeln kann. Nach ſeiner Eigenſchaft iſt der Acker ſandig, lettig, ſteinig, mohrig, fett, oder mager. Nach ſeiner Beſchaffenheit iſt er fruchtbar, oder unfruchtbar, artig oder unartig, leicht oder ſchwer zu beſtellen. Nach ſeiner Beſchickung iſt er lehde, der lange Zeit ungebaut geblieben; brache, der ein Jahr ausgeruht; in der erſten, andern oder dritten Art, das iſt, vor ſo vielen Jahren gedüngt, oder auch ſo vielmal gepflügt, und zur Sommer- oder Winterſaat zugerichtet worden. Alle dieſe Eigenſchaften und Umſtände muß ein verſtändiger Hauswirth wohl ver-

 ſtehn,

ſtehen, und nach denſelben ſeinen Acker zu brauchen oder zu verbeſſern wiſſen.

Das Ackerfeld wird insgemein in drey Sorten eingetheilt, nach deren Beſchaffenheit man von der Güte oder dem ſchlechten Zuſtande deſſelben urtheilt. Iſt zuvörderſt der Acker ſchwarzgrau, dabey locker und mürbe, jedoch in etwas ſchwer, und die Feuchtigkeit gern an ſich ziehend, ſo iſt derſelbe unter die guten Ackerſorten zu ſetzen. Desgleichen, wenn derſelbe gelbgrau, in etwas leimig iſt, und fett ausſieht, doch aber zuſammen hängt, und im Drücken mürbe iſt, ſo iſt er gleichfalls unter das gute Ackerfeld zu rechnen; imgleichen, wenn derſelbe hellgrau und blaß ausſieht; doch wenn er trocken, mürbe und in der Hand ſchwer iſt, und wenn er feucht und naß, auch etwas ſchmierig iſt, und glänzt, ſo wird er ebenfalls für gut gehalten, und pflegt man ihn einen ſtarken Boden zu nennen. Zu ſtarkem und gutem Boden werden auch endlich diejenigen Aecker gerechnet, welche keine von erwähnten Farben haben, ſondern röthlich-braun ausſehen, jedoch ohne ſchieferig zu ſeyn, etwas leimige und ſchwere Erde führen, im Zerreiben aber doch mürbe ſind. Die andere Sorte mittelmäſſigen Bodens entdeckt ein kluger Hausvater, wenn der Acker ſchwarzgrau, locker, jedoch dabey etwas fett, und mit gröblichem Sande vermiſcht iſt, und dabey ſchwer fällt; oder, wenn er leimig, gelb-bräunlich und mit grobem Sande vermiſcht iſt; oder, wenn er grau, locker, mülbig, kleyig iſt, und gern zuſammen hängt, doch aber ſchwer iſt; oder wenn er grau iſt, und faſt aus lauter Sande beſteht, dabey aber ſchwer iſt, und Erde vorſtellt; oder wenn der Acker gelbfahl von Leim, gröblichem Sande, und mülbig-kleyigem Erdreiche zuſammen geſetzt iſt, und dabey kleine Steine bey ſich führt; oder, wenn er ſehr ſteinig iſt, dabey aber ſchwärzlich oder graues Erdreich führt; oder, wenn der Acker aus grauem, gelben, und rothbräunlichen Erdreiche

che beſteht, und kleine Steine, faſt den Erbſen gleich, und noch größer, bey ſich führt, dabey aber die übrige Erde etwas fett ſcheint; oder, wenn er aus lauter ſchwarzem und grauen, jedoch ſchweren und fetten, Sande beſteht, und im trocknen Wetter nicht vom Winde zerſtäubt, ſo ſind ſolches Anzeigen eines mittelmäßigen Ackerfeldes. Die dritte Sorte leichten und ſchlechten Bodens, wird nach folgenden Kennzeichen beurtheilt. Wenn der Acker weiß, ſchmierig und kalkig iſt, und dabey wie ein weißer Schmirgel ausſieht, und ſteinig, plattſchiefrig und läufig iſt; oder wenn er weiß, ſteinig, kieſig, grob und ſchneehorſtig iſt; oder, wenn er bergicht von roth oder eiſenroſtigen Geſtein und weißlichen Schiefern, welche bey naſſem Wetter klebrig werden; oder, wenn er aus vielem und lauter gelblichem Sande beſteht, und dabey leicht zerſtiebt; oder, wenn der Acker aus grauem Sande, und lauter Faſern und kleinen Wurzeln beſteht, und dabey nicht ſchwer iſt, doch durch Ruhen und Düngen noch zu nutzen; oder, wenn er lauter weißen Sand führt; oder wenn er ſchwarzſtaubig, leicht und zerſtäubend iſt. Dieſe Art von Ackerwerk iſt ſchlecht, und werden dergleichen Aecker Miſträuber, miſtfräßiges Land, genennt, weil alles Düngen faſt umſonſt verſchwendet wird, und kann demſelben durch die beſte Wartung nichts abgewonnen werden, und wird daher auch von den Naturkundigen terra damnata genennt.

Wo der Schleedorn, Klee, Brombeeren, und dergleichen Gewächſe von ſelbſt ausſchlagen, ſolches wird auch für ein Zeichen eines guten Ackers angenommen.

Die Feinde des Ackers ſind: 1) Bäume und Sträuche, wo ſie zu dick ſtehn, und mit ihren Schatten oder Wurzeln die Fruchtbarkeit hindern: 2) Steine, wenn ſie zu dick und häufig darauf liegen; wiewohl die zähen und lettigen Felder durch kleine Steine gebeſſert werden; 3) Waſſer, wenn es von dem Schnee oder Feldfluthen

in den Senken ſtehen bleibt, oder aus dem Grunde ſtauet, oder aus einem nahe gelegenen Fluſſe übertritt. Die Bäume und Sträuche werden ausgereutet; die Steine aufgeleſen, und über einen Haufen, in die Raine, oder, welches beſſer iſt, in die Wege, geworfen. Die Wäſſer werden entweder durch gezogene Waſſerfurchen abgeleitet, oder durch aufgeworfene Gräben abgezapft, oder durch aufgeführte Dämme abgehalten. Die gewöhnliche Verbeſſerung der Aecker geſchieht durch die Düngung mit Miſte, welcher entweder aus dem Hofe auf den Acker geführt, oder durch Lagerung des Viehes, vornämlich der Schafe, welches man den Hordenſchlag nennt, darein gebracht wird. Gewiſſe Aecker können auch mit Märgel verbeſſert werden. Die Beſtellung des Ackers geſchieht, wenn erſtlich gepflügt, hernach geſäet, dann abgeärndet, und das darauf gewonnene Getraide eingeführt wird. Gemeiniglich werden hier zum Sommergetraide die Aecker um Michaelis geſtürzt, um Faſtnacht gerührt, und um Oſtern zur Saat bereitet; zum Wintergetraide aber ſtürzt man ſie im Brachmonate, rührt ſie zwiſchen Jacobi und Laurentii, und pflügt ſie zur Saat um Kreuzeserhöhung. In Anſehung deſſen aber bekömmt der Acker oder das Feld mancherley Benennung, und heißt bald Lehde- bald Brach- bald Stürz- bald Rühr- bald zugeſäeter und beſäeter Acker. Siehe auch die Artikel Acker-Arbeit, und Feld.

Acker, Morgen, ein Joch Ackers, oder ein Morgen Landes, Lat. Juger, Jugerum; die Franzoſen nennen es Arpent, die Niederländer een Bunder Landes, die Schweitzer Juchart, oder Tagewerk; iſt ein Stück Feldes, von einem gewiſſen Maß welches aber nicht an allen Orten gleich iſt. Geometriſch ſoll es drey hundert Kreuz- oder Quadratruthen halten; landüblich aber werden bald mehr, bald weniger, und oft nur 120 für einen Acker gerechnet. Es ſoll ſo viel ſeyn, als mit einem

einem Pfluge, oder mit einem Joche Ochſen, oder mit zwey Ochſen, in einem Tage geackert werden kann; daher es auch ein Tagewerk heißt.

Was insbeſondere das Maß der Hufen und Aecker oder Morgen Landes in den franzöſiſchen Provinzen anbelangt: ſo enthält in Paris ein Morgen Landes hundert Quadrat Perches, oder 10 Perches in die Länge, und 10 in die Breite. Eine Perche iſt in Paris 22 Fuß lang, in Isle de France aber nur 18 Fuß *). Zu Clermont in Beauvais hat der Arpent 100 Ruthen (Verges,) und jede Verge 26 Fuß oder Schuh. In Gatinois hat der Arpent 100 Perches, und jede Perche 22 Fuß. In Poitou hat ein Arpent 80 Schritt ins Gevierte. Der Acker zu Montargis und Troyes in Champagne hat 109 Cordes (Klaftern, Faden oder Leinen,) und jede Corde hat 20 Fuß. In Burgund hat der Acker 440 Perches und das Tagewerk Land, Weinberg oder Wieſe, 360. Siehe Acre, Perche.

In Beauce hat die Perche 22 Fuß; in Bretagne 24 Fuß; in Anjou, Poitou, Maine und Tourraine 25 Fuß. Dieſe Verſchiedenheit des Maßes in Frankreich findet blos, in Anſehung der Kornfelder, Weinberge und Wieſen, Statt. Denn in Anſehung der Wälder und Forſte, hat man durchgehends und überall einerley Maß. Der Arpent Wald nämlich beſteht aus 100 Perches, deren jede 22 königliche Fuß **) hat; das iſt:

*) Und alsdann hielte eine Quadrat-Perche 324 Schuh, und ein Arpent 32400 Schuh nach dem Pariſer Maß; dieſe machen 34560 engliſche, 33600 rheinländiſche, und 36000 calenbergiſche Schuh aus; folglich ſind 5 franzöſiſche Arpens ungefähr 6 calenbergiſche Morgen. R.

**) Nach dem ſogenannten königl. Maß wird der große Arpent gerechnet, wie er durch die Verordnung zur gehörigen Verwaltung der königlichen Gerechtſamen über die Wäſſer, und in ſeinen Wäldern, feſtgeſetzt iſt. Wenn man den engliſchen Fuß in 1000 Theile eintheilt, ſo wird der königliche Pariſer Fuß

1086

der Arpent hat 48400 Quadratfuß Fläche, wenn man 220 Fuß mit 220 Fuß multipliciret. Der Fuß iſt in jedem Maße von 12 Zoll (Pouce,) und der Zoll von 12 Linien; alles nach Pariſer Maße.

Im Lande Waadt hat der Acker 400 Quadrat=Toiſen (Quadrat= oder Kreuzklaftern), die Toiſe zu zehn Fuß gerechnet, und alſo 40000 Quadratfuß. Dieſes gilt in Anſehung der Gehäge, Baumgärten und Weinberge; denn bey Wieſen rechnet man den Arpent zu 50000, und bey Wäldern zu 60000 Fuß.

In England und der Normandie wird ein Morgen Landes Acre, (ſiehe Acre) und in Lothringen, Burgund, Picardie, und Guienne, Journal, Journau oder Journel, (Tagewerk) genannt, oder ein Stück Landes, ſo viel man an einem Tage mit einem Pfluge und zwey Pferden umackern kann.

Dieſes Tagewerk oder Journal, wird öfters auf 100 Quadrat=Perches die Perche zu 18 oder 22 Fuß, gerechnet. An gewiſſen Orten rechnet man, anſtatt der Perches, nach Ruthen (Verges) oder gar nach Ketten (Chaines.) Siehe den Artikel Maß. In den Gegenden von Bourdeaux iſt das Tagewerk das Product von 16 Latten durch 32; die Latte zu 7 Fuß, und den Fuß zu 13 königliche Zoll (Pouce de Roi) gerechnet; welches etwas über 838 Quadrat= Toiſen beträgt.

In Bretagne enthält das Tagewerk $22\frac{1}{3}$ Seillons oder 4020 Fuß. Die Furche (Raie) beſteht aus $2\frac{1}{2}$ Ganles (Stangen,) oder 30 Fuß; und 12 Fuß im Gevierte machen eine Ganle.

Zu Rennes rechnet man das Tagewerk auf 80 Cordes, und die Corde auf 24 Fuß.

In

1086, und der Lothringiſche 958 ſolcher Theile haben. Oder, wenn man ſezt, daß der Pariſer Fuß 1440 Theile enthält, ſo wird der Engliſche 1350 Theile ſeyn, wobey der königliche Pariſer Fuß den Engliſchen ungefähr um achthalb Linien übertrifft. R.

In dem Herzogthume Burgund enthält das Tagewerk 360 Quadrat-Perches, und jede Perche hat 19 Schuh in der Länge, und 361 im Gevierte.

In Lothringen enthält das Tagewerk 250 Toiſen; jede zu 10 Fuß, und der Fuß zu 10 Zoll Lothringer Maßes. Siehe Arure und Joug.

Da überhaupt einige Aecker leichter zu bearbeiten ſind, als andere, ſo muß auch der Betrag eines Tagewerkes, nach den Provinzen ſelbſt, nothwendig gar ſehr unterſchieden ſeyn.

* Nach römiſchem Maße begreift der Acker oder Morgen, ein Stück Landes, 240 Schuh lang und 120 Schuh breit, oder auch nach anderm Maß von 100, 150, 180, oder mehr Quadratruthen; 30 ſolche Jugera oder Morgen Landes machen eine Hufe, Lat. Manſum agri, welches in Litauen Wloka genennt wird.

In Surinam iſt ein Acker Land, dergleichen eine Kaffeepflanzung 500 haben muß, 66 Fuß breit, und 660 Fuß lang.

Der engliſche Acker enthält 160 Quadratruthen, welche, jede Ruthe zu $16\frac{1}{2}$ Schuh, lang Maß, 43560 Quadratſchuh machen, 160 Ruthen, jede zu $5\frac{1}{2}$ Yards, lang Maß, machen 4840 Quadrat-Yards den Acker.

Der irländiſche Acker enthält 160 Quadratruthen jede zu 21 Schuh, lang Maß, machen 70560 Quadratſchuh. 160 dergleichen, jede zu 7 Yards, lang Maß, machen 7840 Quadrat-Yards.

Der irländiſche Acker übertrifft den Engliſchen an Quadratſchuhen, 27000, und an Quadrat-Yards, 3000.

Man hat noch eine andere geſetzmäßige engliſche Ruthe, die bey dem Holzmeſſen gebraucht wird, welche 18 Fuß, oder 6 Yards, lang Maß iſt.

Außer dieſen geſetzmäßigen Maßen giebt es in England noch einige die man gewöhnliche Ruthen nennen

kann, welche in verſchiedenen Grafſchaften von einander an Länge unterſchieden ſind.

In Staffordſhire iſt die gewöhnliche Ruthe 24 Fuß. In Sherwoods Walde, 21. Der Fuß daſelbſt iſt 18 Zoll.

In Herefordſhire iſt die Ruthe beym Mauern 16½ Fuß; und beym Graben 21 Fuß. Die geometriſche Ruthe hält 10 Fuß, welches eben das Maß iſt, welches bey den alten Römern gebräuchlich geweſen.

Das Journal oder Tagewerk, welches in der Gegend von Bourdeaux gebräuchlich iſt, enthält 888 Quadrattoiſen, oder franzöſiſche Faden, und wird in drey Pougnerées eingetheilt. Die Pougnerée enthält 72 Eſcas, zehntauſend 656 königliche Quadratfuß, oder 296 Quadrattoiſen oder Faden. Die Eſca iſt 12 Fuß 2 Zoll lang.

Das um Dizier und Champagne gewöhnliche Journal enthält 80 Quadratruthen, und jede Ruthe iſt 22 königliche Fuß lang.

An vielen Orten wird unter den alten Landwirthen der Acker Landes nach Verhältniß der Ausſaat, die man zu deſſen Beſäung braucht, geſchätzt. Dadurch iſt er nun, natürlicherweiſe, nach Beſchaffenheit der Fruchtbarkeit oder Armuth des Erdreichs, ſehr verſchieden. Siehe auch den Artikel Feld=Maß.

Etwas zur Beantwortung der Fragen: 1) wie das hannoverſche Fußmaß ſich zu dem Franzöſiſchen und Rheinländiſchen verhalte? 2) wie groß eine Meile ꝛc. 3) wieviel Quadratruthen ein hannoverſcher Morgen Land nach dem rheinländiſchen Maß halte? ſt. im 42. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756.

Jo. Irwin Schreiben von den verſchiedenen Ausmeſſungen der Ländereyen in Irrland, England und Frankreich: ſt. im 2. B. d. überſ. Muſeum ruſticum & commerciale, Lpz. 1765, 8. S. 132—137.

Acker (Dreſch=) ſiehe in D.

— (Fährten=) ſiehe in F.

— (Gemeinde=) von der Schädlichkeit der Wirthſchaft mit denſelben, deren Auseinanderſetzung und Aufhebung; ſiehe Gemeinheit.

Acker=Academie, ſiehe Academie der Haushaltungs=Wiſſenſchaft.

* **Acker=Arbeit**, nennt man alle Geſchäfte eines Landmannes, oder Bauers, die er in Beſtellung und Verſorgung ſeiner Aecker oder Felder zu beobachten hat; als da ſind: Düngen, Miſtbreiten, Hacken, Pflügen, Säen, Egen, Walzen, Gäten, Raufen, Pflanzen, Schneiden, Mähen, Hauen, Einführen rc. Alle dieſe Arbeiten haben ihre beſtimmte Zeit, wofern der Acker recht beſtellt werden ſoll. Ein Landmann kann aber ſelbige allein nicht verrichten; darum liegt ihm ob, daß er auf ſeine Knechte und Mägde wohl Acht habe, damit nichts verabſäumt werde, wie dann öfters das Nichtgerathen theils von der ſchlechten Arbeit, theils von der Nachläſſigkeit im Gäten, und andern Umſtänden herzuleiten iſt. Siehe auch **Acker=Beſtellung**.

Acker=Bau, Feld=Bau, Land=Bau, L. Agricultura, Fr. Agriculture, Culture, iſt die Kunſt, die Erde zu bauen, und ſie fruchtbar zu machen, das heißt: ſie zu pflügen, düngen, egen, beſäen, bepflanzen, begießen, zu rechter Zeit die Früchte davon einzuſammeln, und überhaupt das Land oder Feld dergeſtalt zuzurichten, und mit der Beſtellung alſo in Acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Samen und aufgewandte Mühe und Koſten dem Landmanne wieder reichliche Früchte bringe. Die Ausübung dieſer Kunſt heißt **Cultiviren** oder **Bauen**, Fr. Cultiver. Man ſagt: **die Erde, ein Feld, Gewächſe, Bäume, einen Weinberg, eine Blume, u. ſ. f. cultiviren, oder bauen.**

Man kann, ſo wie bey jeder Art von Uebung, alſo auch beym Feld= und Landbau, verſchiedene Abſichten und Endzwecke haben. Einige haben dabey die Erhaltung ihrer Geſundheit, das bloße Vergnügen und Zeitvertreib, die Nothwendigkeit, ſich auf dem Lande irgend womit zu beſchäftigen, zur Abſicht. Andere finden in dem Vergnügen, welches der Genuß der Producte im Gewächsreiche, dem Geſicht, Geruch und Geſchmack gewähren, einen mächtigen Antrieb, die Gewächſe zu pflegen, fort=

zupflanzen, und zu mehrerer Vollkommenheit zu bringen. Das Reizende der Bequemlichkeit und des Nutzens, welche aus einem wohlverſtandenen Feld = und Landbau entſprießen, beſtimmt ſehr viele Acker = und Landleute, und die Hoffnung unterſtützt dieſelben, ſowohl den Erfolg ihrer Arbeiten zu erwarten, als auch durch verdrießliche Zufälle ſich nicht muthlos machen, oder abſchrecken zu laſſen. Zur letztern Claſſe, welche die zahlreicheſte iſt, und die mühſamſten Arbeiten verrichtet, gehören diejenigen Menſchen, welche, von Kindesbeinen an, alles, was zum Feldbau gehört, mit anzuſehen, anzugreifen, und auszuüben gewohnt ſind; die Nothdurft verbindet ſie faſt insgeſamt zu dieſer Arbeit, wovon ſie hauptſächlich den Unterhalt für ſich, und für die zahmen Thiere, hernehmen.

Acker = oder Feldbau nennt man inſonderheit denjenigen, welcher vornämlich in der Abſicht geſchieht, um die allernothwendigſten und unentbehrlichſten Nahrungsmittel zu erhalten, oder ſich wenigſtens die Bequemlichkeiten der Feuerung, der Früchte, des Schattens, eines Federviehhofes, und des Verkaufes deſſen, was man nicht conſumirt, zu verſchaffen. Die Küchenfelder und Gärten haben manchen zu unerheblich geſchienen, um ſie mit unter das Gebiet des Ackerbaues zu bringen; als welcher nur die großen Gegenſtände der Kornfelder, Wieſen, Wälder und Baumgärten unter ſich begreift. Allein, dieſe Unterſcheidung macht keine allgemeine Regel aus; ſondern alles dasjenige, was cultivirt wird, und wenn es auch nur zum Vergnügen und Zeitvertreibe geſchähe, wird ſehr oft von den Schriftſtellern unter dem Worte Ackerbau mit begriffen: ja, man hat dieſen Ausdruck ſogar auf alles dasjenige, was einen Theil der Landwirthſchaft ausmacht, und auf die Arbeiten, welche mit dem Pfluge, der Ege, den Ackermeſſern, der Hacke, dem Spaden, der Harke, u. d. gl. verrichtet werden, ausgedehnt. In dieſem Verſtande begreift der

Aus=

Ausdruck Ackerbau, die Rind= Pferde= und Federviehzucht, zum Behuf des zur Fruchtbarkeit der Aecker ſo nützlichen Miſtes; das Gartenweſen; die künſtlichen Wäſſerungen; die Kunſt, ſowohl die Gewächſe, als auch die erſten Lagen des Bodens, worin ſich die Wurzeln befinden; zu brennen; die Kunſt, durch Märgel, und andere Arten des Düngers, die Fruchtbarkeit zu befördern, in ſich.

Die Kunſt des Feld= und Landbaues erfordert Fleiß, Verſtand, und einen Beobachtungsgeiſt. Der Fleiß und die Bemühungen ſind mancherley, und gleichſam unaufhörlich; ſie währen Tag und Nacht, und alle Jahrszeiten hindurch. Ein Blumenliebhaber, und derjenige, welcher ein ſchönes Spalier oder Gewächs auf dem Miſtbeete zieht, trotzen dem ſchlechten Wetter, und brechen ihren Schlaf ab, um ihre geliebten Gewächſe in Schutz zu bringen. Oft ſetzt man ſein Leben, oder doch gar ſehr ſeine Geſundheit, in Gefahr, wenn es darauf ankömmt, eine unvermuthete Fluth, welche die Ländereyen zu verderben, das Gras oder andere nützliche Gewächſe zu erſticken, die Bäume auszureißen, oder ein Vorwerk zu überſchwemmen droht, abzuleiten. Der gut oder ſchlecht genutzte Erdboden, die gut oder ſchlecht angegebenen und vollführten Verrichtungen der Cultur, entſcheiden den Reichthum oder die Dürftigkeit nicht nur des Landmannes, ſondern überhaupt aller Stände in einem Staate, deren Gewerbe und weſentlichſtes Wohl zunächſt von den Producten der Erde abhängen.

Ein guter Landmann muß hinlänglich darüber nachgedacht haben, den Mechanismus der Vegetation überhaupt ſich bekannt zu machen, und ſich deſſen, als eines Führers bey allen ſeinen Arbeiten ꝛc. zu bedienen. Ein wahrer Landmann, welcher im Stande iſt, die Grade der Wirkſamkeit einer jeden Erdart zu unterſcheiden, richtet die Anzahl, die Tiefe, die Art und die Zeiten des Pflügens, und überhaupt die Zubereitung und Behandlung

lung des Bodens, die zum Säen oder Pflanzen ſchicklichſte Zeit, die Quantität des auszuſtreuenden Samens, die Dicke oder Höhe des Erdreiches, womit derſelbe bedeckt werden muß, und die Art des Gewächſes, welche in jedem Erdreiche am beſten fortkömmt, darnach ein. Seine Bemühungen, ſich gute Früchte zu verſchaffen, ſind nicht bloß auf die Behandlung der Baumäſte gerichtet, ſondern er verbeſſert auch das Land mehr durch Umackern, als durch Dünger, weil er überzeugt iſt, daß da die Wurzeln den Nahrungsſaft an ſich ziehen, von der daran gewendeten Wartung und Pflege die Lebhaftigkeit und Stärke ſämtlicher Theile der Bäume abhänge. Siehe Erde, Säen, Pflügen. Düngen, Korn, Wieſe, Baum, Wald. Da er weiß, daß die Beobachtung der Geſetze der Natur vor allen unſern Verſuchen vorhergehen, und dieſelben leiten muß, ſo verſucht er es nicht, zwey Gewächſe, deren Säfte nicht gänzlich einander gleichförmig ſind, auf einander zu pfropfen. Er beraubt ſeine Bäume nicht plötzlich ihrer Blätter, damit die Früchte deſto eher reif werden und ſich färben ſollen, weil er weiß, daß dergleichen ſtarkes Abblatten eine gefährliche Veränderung an den Bäumen verurſacht. Auf alles, was in ſeiner Nachbarſchaft und in den andern Gegenden vorgenommen wird, aufmerkſam, ſucht er ſich, nach demjenigen zu richten, was diejenigen, die den Acker am beſten bearbeiten, oder in Anſehung des Düngens, der Wartung der Gewächſe, und der Art, die Früchte einzuſammeln und zu verwahren, am verſtändigſten ſind, beobachten. Er ſucht zu erforſchen, was Schuld daran iſt, daß man an gewiſſen Orten ſolche Gewächſe mit glücklichem Erfolge zieht, welche man anderswo verabſäumt oder gar nicht kennt. Er macht ſich ſolchergeſtalt alles dasjenige bekannt, was zur Verbeſſerung ſeiner Kunſt, und ſeine Arbeit nützlicher zu machen, beytragen kann. Auf dieſe Art machten die Athenienſer alle Fruchtbäume,

welche

welche ſie nur auswärts entdecken konnten, bey ſich einheimiſch; auf dieſe Art cultivirten die Römer in Italien die Kornfrüchte und Bäume des unter ihrer Bothmäßigkeit gebrachten Griechenlandes; auf dieſe Art zog das Verlangen, an dieſem Vortheile Theil zu nehmen, die Gallier nach Italien, und auf dieſe Art legen ſich die Liebhaber in Europa noch heutiges Tages darauf, in freyem Lande viele Bäume, Blumen und andere Gewächſe zu ziehen, welche eine überflüſſige Sorge lange Zeit, das ganze Jahr über, in Gewächskaſten oder Töpfen gehalten hat, weil ſie, wie man glaubte, unſer Klima, welches von ihrem natürlichen gar zu ſehr unterſchieden war, nicht vertragen könnten. Die Erfahrung iſt der beſte Unterricht in Sachen, welche die Cultur betreffen. Es iſt ſehr zu wünſchen, daß diejenigen, welche ſo glücklich ſind, auf ihren Landgütern leben zu können, dieſes Mittel, ihrem Vergnügen eine mannigfaltige Veränderung zu verſchaffen, und ihre Einkünfte zu vermehren, ergreifen möchten.

Höret ein Liebhaber des Landbaues von irgend einem Werkzeuge ſprechen, welches er noch nicht kennt, und welches nützlich ſeyn kann, ſo probirt er es, und thut nicht eher darüber einen Ausſpruch, daß es gut oder ſchlecht ſey, als bis er es ſelbſt zur Hand genommen, und eben ſowohl in ſeine Gewalt bekommen hat, wie die Urheber ſelbſt. Weit entfernt, daß er ſich etwa durch irgend einen ſchlechten Erfolg muthlos machen oder abſchrecken laſſen ſollte, macht er vielmehr neue Verſuche, ſtärkt ſich wider die Schwierigkeiten, und wendet anſtatt einen blinden Handgriff wieder vorzunehmen, neuen Fleiß an, denjenigen Schatz aus ſeinem Felde zu heben, von dem er weiß, daß er darin verborgen liegt. Verſuche im Großen ſind allemal unbeſonnen; im Kleinen hingegen können die Koſten derjenigen, wovon hier die Rede iſt, nicht viel betragen. Ich wiederhole es noch einmal: das wahre Mittel, den Landbau zu ver=

verbeſſern und einträglicher zu machen, iſt, daß man die verſchiedenen Beobachtungen, welche die Ausübung in jedem Lande liefert, ſammle.

Man kann es niemals zu oft erinnern, daß es ein weſentlicher Grundſatz für den Staat, und für jede Privatperſon, welche Landgüter beſitzt, ſey, eine ſolche Veranſtaltung zu treffen, daß kein einziges Stück Land ungenutzt bleibe, und daß die darauf gewandte Bearbeitung gemäß ſeyn müſſe, jede Art des Bodens in aller nur möglichen Kraft und Wirkſamkeit zu erhalten. Ein Landmann, welcher von ſeinem Gute einen größern Nutzen, als andere, zu ziehen weiß, iſt ein ſchätzbarer Bürger. Das Beyſpiel des Nutzens, welcher ſeine Arbeiten belohnt, iſt gar ſehr die Nacheiferung zu erregen vermögend.

Es iſt gewiß, daß durch eine gute Cultur ſich die Mängel der meiſten unterſchiedenen Erdarten erſetzen laſſen. Sind dieſelben zu ſtreng, zu feſt, ſo vermehrt das öftere Umackern, worauf Trockenheit erfolgt, die innern Poros, und öffnet die Communication derſelben unter einander, ſo daß die Wurzeln, welche in Zukunft einen freyern Lauf bekommen, die zur Erhaltung der Gewächſe erforderliche Nahrung in ſich ziehen können. Man ſieht auch, daß, wenn dergleichen Erdarten, durch eine fleißige Bearbeitung, in einer ziemlichen Tiefe gleichſam pulveriſirt werden, alle Gewächſe, Kornfrüchte, Gräſereyen, Küchenwurzeln, und ſelbſt Gewächſe, welche man gemeiniglich auf Miſtbeeten zu halten pflegt, auf eine ganz erſtaunliche Art darin fort kommen.

Die leichten Erdarten haben einen gerade entgegen geſetzten Fehler von den ſtrengen. Da ihre Theilchen durch allzu große Zwiſchenräume ſich von einander abgeſondert befinden, ſo ſind die Wurzeln in dieſen Durchgängen gleichſam freyſtehend, und der Nahrung beraubt. Hier kömmt es nur darauf an, ihre Theilchen näher an einander zu bringen, ſo daß die Wurzeln beſtändig Gelegen-

heit

heit haben, ſich die Nahrungsſäfte zu Nutzen zu machen. Und eben dieſes iſt nun die nothwendige und merkliche Wirkung, welche das gute Umackern darauf anrichtet. Wenn man auf jene Hügelchen Achtung giebt, welche der Maulwurf auf einem leichten Erdreiche aufwirft: ſo entdeckt man ſo fort beym erſten Anblick dasjenige, da man zu ſagen pflegt: dieſe Maſſe beſteht aus Theilchen, welche dermaßen fein zertheilt ſind, daß ihre Flächen wechſelſeitig auf allen möglichen Seiten einander berühren; und da dieſelben von irregulärer Geſtalt ſind, ſo bleibt der ganze Haufe leicht, überaus porös, und hält ſich in dieſem Zuſtande ſo lange, bis die allzu feuchte oder allzu trockene Luft die Harmonie davon ſtöhrt. Es entſtehen alsdann dichte Klümpchen, und große Leeren; und ein ſolches Erdreich bedarf einer neuen Bearbeitung, welche der Unordnung abhelfe.

Das Düngen erſetzt dasjenige, was das bloße Umackern auszurichten nicht vermögend iſt.

Was hier von den Erdarten geſagt worden, gilt auch den Sand und Kies, nach dem Verhältniß ihrer Dichte. Mit einem dicken Sande hat es gleiche Bewandniß, wie mit gutem leichten Erdreiche, wofern er viel Sand und wenig Thon hat. Hat er hingegen vielen Thon, ſo kömmt ein ſolcher Boden einem thonigen Erdreiche gleich; er hat beynahe eben ſolche Conſiſtenz, und muß nothwendig ebenfalls durch den Pflug ſtark umgeriſſen und locker gemacht werden. Der Kies hat die Art an ſich, daß ſich entweder allzu viel oder allzu wenig Diſtanz zwiſchen den Theilchen des Bodens, worauf er liegt, befindet; da er indeſſen allemal leere Räume läßt, in welche ſich die Erde hinein begiebt, ſo begünſtigt er öfters den Wachsthum.

Es iſt nicht zu läugnen, daß es Erdarten giebt, welche, aller Mühe ungeachtet, die man ſich giebt, ſie von einander

ander zu bringen, feſt an einander kleben. Das Düngen mit Aſche, Sand, und andern der Natur ſolcher Erdarten entgegen geſetzten Dingen, aber, nebſt öfterm Umackern, iſt doch, mit der Zeit, ihren Widerſtand zu überwinden vermögend. Wenn man die Wahl hat, ſo iſt es öfters vortheilhafter, dergleichen Erdarten zu anderm Behuf, als zur Cultur, zu gebrauchen. Man muß ſich aber den Grundſatz, darüber geſchickte Ackerbauverſtändige durchgängig einſtimmig ſind, wohl einſchärfen, daß man zur Verbeſſerung der Felder mit Kunſt pflügen müſſe. Wenn man das Düngen und Pflügen mit Vernunft verbindet, ſo kann man allemal viel ausrichten.

Ein entweder überaus dürres, oder bindendes Erdreich, deſſen Natur man durch die innige Vermiſchung deſſelben mit gerade entgegen geſetzten Subſtanzen zu verändern hat, erfodert fleißiges Pflügen, und reichliches Düngen. Hat man ſeine Abſicht erreicht, ſo iſt der Nutzen unausbleiblich, und hält für allen darauf gewandten Fleiß und Koſten völlig ſchadlos.

Sobald man es einmal unternommen hat, einen Acker in gute Cultur zu ſetzen, ſo muß man dieſe Arbeit befolgen, ohne ſich jemals von der Ueberzeugung abbringen zu laſſen, daß das, zu rechter Zeit geſchehene, öftere Umackern das unfruchtbarſte Erdreich fruchtbar mache. Ein Grundſatz der guten Cultur iſt z. B. nach und nach immer tiefer zu ſtechen, je mehr der Boden oberwärts aufgelockert wird; und man ſieht öfters, daß, wenn das Pflügen mit Ungeſtüm zu einer Tiefe dringt, deren das Erdreich nicht gewohnt iſt, der Boden auch einige Jahre einen Theil der Fruchtbarkeit, wovon er vorher Merkmale gegeben hat, verliere. Indeſſen geht dieſer Zufall wieder vorüber. Man darf nur ſtandhaft warten, bis die in allzu großer Quantität aus dem Boden auf die Oberfläche heraufgebrachte Erde durch Luft und Wetter gleichſam reif gemacht worden, und bis das fleißige Pflügen dieſelbe der guten Erde gleich gemacht

gemacht hat; oder aber man darf nur mit ſtarker Düngung ſo lange zu Hülfe kommen, bis man die Früchte vom wiederholten Pflügen einärndet.

Eine jede Erdart behält allemal von ihrer urſprünglichen Beſchaffenheit etwas an ſich. Ein mageres Erdreich, welches durch Düngen und Pflügen in den Stand geſetzt worden, gute Früchte zu tragen, fällt in ſeinen erſten Zuſtand der Magerkeit wieder zurück, ſo bald man aufhört, es auf eine gute Art zu behandeln; ſo wie, vorerwähnter Maßen, das durch den Maulwurf aufgewühlte Erdreich, wegen der Umſtände, welche dazu beytragen, ſein Umreißen ungleich zu machen, weniger vollkommen wird. Ein recht kräftiges Erdreich kann ebenfalls, aus Mangel guter Cultur, reichlich zu tragen aufhören; läßt man ihm aber wieder die gehörige Cultur wiederfahren, ſo wird man deſſen Fruchtbarkeit gar bald wieder beleben. Die allzu ſtarken, und die allzu leichten Erdarten, erfahren eine gleiche Abwechslung; bey der einen aber ſo wohl, wie bey der andern, iſt der Schade leicht wieder erſetzt, wenn man ſie nicht ſo lange vernachläſſigt, und unbearbeitet läßt, daß ſie in ihre erſte Unwirkſamkeit wieder verfallen kann.

Wenn man ein erſchöpftes Erdreich zu wiederholten Malen umackert, ohne zwiſchen jedem Pflügen ſo viel Zeit verſtreichen zu laſſen, daß der Einfluß der Luft demſelben zu Hülfe kommen kann: ſo hat man ſich von ſeiner vielen Mühe wenig Nutzen zu verſprechen. Bey einer Cultur, die nicht zu gehöriger Zeit geſchieht, und wobey man ſich nicht ſo wohl nach dem Bedürfniß des Erdreiches oder der Gewächſe, ſondern mehr nach ſeiner Bequemlichkeit richtet, oder ſeinem Eigenſinne folgt, ſchlägt gewiß alle Hoffnung, welche man ſich davon gemacht hat, fehl. Bey allzu häufigem Regen zur Winterſaat pflügen wollen, heißt unnütze Arbeit verrichten, und ſich der Gefahr ausſetzen, weniger zu ärnden, als man geſäet hat; da hingegen, wenn man den Vortheil des Säens im

Herbſte, welches unter ſolchen Umſtänden nicht angeht, fahren ließe, man von dem Säen im März auf demſelben Felde, welches zu beſtellen man Zeit gehabt hätte, eine gute Aernde halten würde. Man hat die zur Beſtellung eines Ackers günſtigen Zeiten nicht allemal in ſeiner Gewalt; gewiſſe ſehr trockne oder ſehr naſſe Jahre, halten die Arbeiten gar ſehr zurück, und man iſt nachher zur Saatzeit mit Arbeit überladen. Man handelt wider ſeinen Nutzen, wenn man alsdann dennoch eben ſo gut ſäen wollte, als wenn man Zeit gehabt hätte, den Acker gehörig zu beſtellen. Indem man ſich durchaus nach dem Gebrauche richten will, ſo läßt man es dabey bewenden, allem demjenigen, was man beſäen will, eine gleiche Anzahl von mittelmäßigen Pflugarbeiten zu widmen, da man doch ſolche Aecker, welche die meiſte Hülfe erfordern, mehr, und vorzüglich bearbeiten ſollte; dergleichen diejenigen ſind, worauf viel Unkraut wächſt; diejenigen, welche, nachdem ſich das Waſſer hinein gezogen hat, von der Hitze hart werden; wie auch diejenigen, welche, da ſie von Wägen überfahren, oder bey ſchlechter Witterung gepflügt worden, mit Erdklößen angefüllt ſind. Andere Ackerleute, welche ſich einbilden, daß es mit öfterm Pflügen ausgerichtet ſey, nehmen die dabey gehörigen Umſtände in keine Rückſicht.

Die mehreſten Pächter ſetzen das Pflügen lange nach der Aernde aus, um das Gras oder die Stoppeln für ihr Vieh zu ſchonen; ſie würden aber weit mehr gewinnen, wenn ſie ihre Brachfelder zur Winterſaat noch vor Eintritt des Winters ackerten, und ihr Vieh mit künſtlichen Gräſereyen fütterten.

Wenn man die Vorſicht unterläßt, auf ein Feld keine andere Fruchtarten, als ſolche, die am beſten darin fortkommen können, zu ſäen, ſo hat man öfters eine ſchlechte Aernde von Weizen auf einem Felde, welches Hafer oder Rocken in Menge getragen haben würde. Andere Aecker können weiter nichts als Buchweizen, Wicken,

ſpani=

ſpaniſches Heu, (Eſparſette,) u. d. gl. tragen. Ueberhaupt iſt es allemal vortheilhafter, eine reiche Aernde von Fruchtarten einer mittlern Gattung, als eine ſchlechte Aernde von koſtbaren Fruchtarten, zu halten, und dergleichen Aernden im Frühjahre werden nach dem Verhältniſſe der Pflugarbeiten reichlich ſeyn.

Neue Bauart, Neue Cultur, Neue Wirthſchaft, Neue Feld=Wirthſchaft, Neue Feldwirthſchafts=Einrichtung. Ich behalte den durch die Gewohnheit eingeführten Ausdruck bey; wenn ich die tylliſche Methode, der von Herrn Dühamel widerſprochen, und welche von ihm in ihr ganzes Licht geſetzt worden iſt, alſo nenne. Die Haupt = Grundſätze dieſer Cultur, beſtehen darin: 1) das Erdreich durch das öftere, und zu gehöriger Zeit vorgenommene, Umackern, ſehr locker zu machen; 2) guten Samen zu wählen; 3) denſelben zu präpariren; 4) denſelben nicht im Ueberfluß auszuſtreuen, wie gemeiniglich zu geſchehen pflegt, ſondern ihn gleichförmig zu vertheilen; 5) denſelben in einer mittelmäßigen Tiefe unterzubringen, ſo, daß er genau bedeckt ſey. 6) Die Gewächſe, ſo lange ſie in der Erde ſind, eben ſo wie Küchengewächſe, zu behandeln. 7) Dieſe neue Cultur hat nicht nur die Kornfrüchte, welche eigentlich zum Unterhalt des Menſchen beſtimmt ſind, ſondern auch die zum Futter für die Thiere dienenden Gewächſe, zum Gegenſtande. Siehe: Weizen. Pflug. Säemaſchine. Ege. Hacke. 8) Das Erdreich wird unabläſſig genuzt, und iſt von beſtändigem Ertrage; und um daſſelbe unterdeſſen, da es beſäet iſt, zu bearbeiten, wird es in Beete und Streife (Platten) abgetheilt. Siehe Acker=Beet. 9) Die ſtärkſten Gewächſe widerſtehen den ungefähren Zufällen beſſer. 10) Man rottet das Unkraut aus. 11) Die perennirenden Gewächſe dauren länger, und die jährlichen gedeihen beſſer. 12) Nach angeſtellten Verſuchen im Kleinen, führt man die Methode bey beträchtlichern

Stücken ein. 13) Die Ländereyen müſſen nahe beyſammen liegen, und eingehägt ſeyn. 14) Man kann auch mit dem Säepfluge im Freyen ſäen.

(* England kann ſich mit Rechte rühmen, daß es eine von den gröſten Verbeſſerungen, die bisher jemals im Ackerbau vorhanden geweſen, erfunden hat. Ohne Zweifel darf **Jethro Tull** ſich die Ehre anmaßen, daß er zuerſt daran gedacht hat, auf Getreide diejenige Beſtellung zu wenden, die man bey dem Weine, oder andern, das ganze Jahr hindurch dauernden, Gewächſen für unnöthig befunden hat. Er hat ſeinem Lande nicht nur Dienſte geleiſtet, ſondern er hat ihm auch Ehre gemacht; denn in ganz Europa haben diejenigen, welche nützliche Wiſſenſchaften treiben, gegen ſeine Schriften viel Hochachtung bezeigt. Wir haben dieſem ſinnreichen Verfaſſer die Einführung der Ackerarbeit mit dem leichten Pfluge zu danken, ſo wie ſie jetzt, und zwar mit ſehr gutem Erfolge, in England, und in verſchiedenen andern Ländern getrieben wird. Gemeiniglich heißt ſie die *Wirthſchaft mit der Pferdehacke* (Horſehoeing Husbandry.) Tull nennt die Horſehoe, houe a cheval, welches ſein leichter Pflug iſt. **Dühamel**, in ſeiner *Abhandlung vom Ackerbau*, hat alles angenommen, was er im Tull nützliches gefunden; er hat das hinzu geſetzt, was er ſelbſt entdeckt, und das weggelaſſen, was er irrig befunden hat.

Abhandlung von dem Ackerbaue, nach den Grundſätzen des Hrn. Tull, eines Engländers, franzöſiſch herausgegeben vom Hrn. dü Hamel dü Monceau; ins Deutſche überſetzt. Dresd. 1752, 8. 1 A. nebſt 10 K. T.

Tull fieng ſeinen Feldbau mit der Pferdehacke ungefähr im Jahre 1723, und ſeine mit der Pferdehacke hinter einander gebauete Weizenſaat, im J. 1726 an. Er gab ſeine Probe 1731, ſeinen Verſuch 1733, ſeine Supplemente zu ſeinem Verſuche 1735, ſeine Zuſätze

1738

1738 heraus. Alle dieſe Schriften ſind in klein Folio gedruckt. Er ſtarb um das 1741. Jahr.

Sein Haupt-Vorſchlag gieng dahin, die Erde zwiſchen dem ſtehenden Getreide mit dem Pfluge immer von neuem aufzulockern, und einen ſchon beſäeten Acker, ſo oft man will, zu pflügen. Seine Bauart beſteht in folgenden Stücken. Wenn das Land gehörig, das iſt, viermal gepflügt und zum Säen geſchickt gemacht iſt, ſo theilt man es in Beete von 6 Fuß breit ein, und beſäet nur 2 Fuß breit; auf dieſen Streifen von 2 Fuß breit, ziehet man 2, 3 bis 4 Furchen, nach der Beſchaffenheit des Ackerfeldes, und in dieſe ſäet man die Körner mit der Säemaſchine; wenn man alſo 3 Reihen 7 Zoll weit von einander auf ein Beet bringt, ſo werden die Räume, die unbeſäet bleiben, 4 Fuß, 3 Zoll betragen; wenn aber das Land graſicht iſt, ſo zieht man nur 2 Furchen 1 Schuh weit von einander, alsdann kann man das Unkraut beſſer tilgen, indem man ganz nahe an den Reihen hinpflügen kann; wenn es aber dennoch häufig ſich vermehren ſollte, ſo müßte ſolches entweder heraus geriſſen, oder auch die Zwiſchenräume zwiſchen der Saat aufzuhacken ſeyn; die breiten Streifen, die zwiſchen den beſäeten Reihen ledig gelaſſen worden, pflügt man hernach, wenn die Saat wächſt, von Zeit zu Zeit um, und zwar das erſtemal, wenn der Same 4 bis 5 Blätter getrieben hat; das zweytemal, wenn der große Froſt vorbey iſt; hernach, ſo oft man es für nöthig befindet, ſo oft nämlich als man merkt, daß die Erde an den Seitenwänden verhärtet iſt. Was nun den Erfolg von ſolchem Umpflügen betrifft, ſo iſt klar, daß das Getreide viel munterer wachſe, 30 bis 40 Halme treibe, und vollkommene Aehren bekomme. Außer dieſem Vortheil fügt Tull auch dieſen bey, daß man keinen Miſt brauche, daß man den Acker nicht dürfe ruhen laſſen, und daß das Land zur künftigen Ausſaat, welches eben die ledigen Streifen ſind, zugleich mit beſtellet und deſto beſſer zubereitet werde.

Die neue Bauart iſt eine Beyhülfe der alten Methode der Landwirthſchaft, aber ſie erſetzt nicht ihre Stelle, und bloß auf dieſe Art iſt ſie dem Landmanne anzurathen; nicht, daß er ſich derſelben allein bediene, ſondern, daß er ſowohl dieſe, als die andere, verſtehe: als eine Methode, die mehr in Ausübung gebracht zu werden verdient, als geſchieht, und die öfters ſehr große Dienſte leiſten wird. Das Land kann durch die Pflugarbeit allein, auch nach ſeinem eignen Geſtändniſſe, nicht bey Kräften erhalten werden. Der Landmann miſcht, nach den Grundſätzen der alten Landwirthſchaft, Kley darunter, und da er durch dieſes Mittel Leim daraus macht, ſo kann man von ihm ſagen, daß er einen Boden macht. Wenn er dieſes gethan hat, ſo iſt es in dem Zuſtande eines Landes, das von Natur beſſer iſt, und nun iſt es im Stande, die neue Verbeſſerung eine vollkommnere Arbeit anzunehmen. Es kann, nach dem Geſtändniſſe des Erfinders ſelbſt, in ſeinem natürlichen Zuſtande, den Vortheil dieſer Methode nicht nutzen; allein in dieſem verbeſſerten Zuſtande geht es an. Der Landmann kann durch die alte Methode einen Grund machen, und denſelben durch die neue bey Kräften erhalten; ſo daß er durch die eine die Vortheile zu erhalten fortfährt, die ihm die andere gegeben hat.

Nachricht von dem Erfolge verſchiedener auf dem Rittergute Dahlen angeſtellter Verſuche, mancherley Getreidearten und Erdfrüchte, nach der tulliſchen Art der Feldbeſtellung zu erbauen: ſt. im I. Th. der Schriften der Leipz. öcon. Geſellſch. Dresd. 1771. gr. 8. S. 203—210. Hier beſtätigt der deutſche Beobachter eben das, was jetzt endlich auch die Engländer geſtehen. Ohne Düngung iſt nichts auszurichten, wenn auch noch ſo oft, nach Tulls Rathe, gepflügt wird, und das Säen in Reihen wirft keinen Vortheil ab; jedoch bey Kohl und Rüben und ähnlichen Gartengewächſen iſt die Aernde wenigſtens niemal kleiner, als bey der gewöhnlichen Methode.)

Die alten Schriftſteller, welche vom Ackerbau geſchrieben haben, ſind: Cato, Varro, Columella, Palladius, Conſtantin, Cäſar, Porta, Heresbach, Pet. Crescenz, Alphonſus Herera, Carl Stephan, Johann Liebault, Olivier v. Serres, u. a. m.

Der

Der Ackerbau hat zweyerley Gegenſtände; erſtlich, die Vermehrung der Gewächſe, und zweytens, die Verbeſſerung derſelben.

„Unter allen Beſchäftigungen, wovon man Nutzen „zieht, giebt es keine vortrefflichere, angenehmere, und „einem freyen Menſchen anſtändigere, als den Acker= „bau; es giebt auch keine, die einen rechtmäßigern Ge= „winn gewährte. Sie ſetzt niemanden dem Neide aus; „ſie verhütet die unordentlichen Begierden.„ Die Wahrheit dieſer Lobeserhebung, welche Cicero von dem Ackerbau macht, ſcheint niemals beſſer eingeſehen worden zu ſeyn, als heut zu Tage; und wie könnte man Bedenken tragen, derjenigen den Vorzug vor allen übrigen Künſten einzuräumen, welche die erſten Materien, und die Nahrung für die Künſtler, für alle den Unterhalt, die Nahrungsmittel, die Bekleidung, die Feuerung, die Wohnung, die Arzneymittel und Annehmlichkeiten, liefert; einer Kunſt, welche den ſtärkſten Einfluß auf die guten Sitten und auf die Religion hat? indem dieſelbe, da ſie den Landleuten Beſchäftigungen giebt, welche ſich nicht ausſetzen laſſen, jener Menge von Laſtern vorbeugt, welche aus dem Müßiggange entſpringen; indem ſie die Beyſpiele der Pracht und Verſchwendung von ihren Wohnungen entfernt, ſie bey der Einfalt der Sitten erhält, und indem ſie ihnen die beſtändigen Wunder der Vorſehung vor Augen legt, ſie mit den lebhafteſten Empfindungen der Liebe, der Gottſeligkeit und der Dankbarkeit erfüllt!

Um den Ackerbau in Aufnahme zu bringen, muß man die auf denſelben ſich legenden Perſonen belehren und in Schutz nehmen, und wenn man zum Eigenthumsrechte und zur Freyheit noch einige zur Ehre gereichende Belohnungen für diejenigen, welche ſich dabey beſonders hervorthun, einige Hülfleiſtungen und Unterſtützungen für diejenigen, welche bey ihren guten Geſinnungen in Noth ſind, und vornämlich Beyſpiele von Seiten der

Obrigkeiten, des Adels, und der Patricien, hinzu fügt; ſo hat man nichts weiter mehr nöthig, als nur, durch eine gelinde, jedoch feſte, Geſetzgebung, den für die Landleute nachtheiligſten Laſtern vorzubeugen, als: dem harten und unbarmherzigen Verfahren, wodurch man öfters dem Viehe Schaden zufügt; der Betteley, welche die Quelle allerhand Laſter iſt; der Trunkenheit, welche zur Armuth bringt; der Unzucht, welche den Körper entkräftet, und der übermäßigen Pracht, wobey man die Feldarbeiten verachtet. Alsdann wird man gewiß und unfehlbar den Ackerbau blühen ſehen; und um die Wette wird man Verſuche im Kleinen anſtellen, welche ohne Gefahr und Schaden ſeyn werden, um ſie im Großen auszuführen, wenn man ſich durch wiederholte Erfahrungen von ihrem glücklichen Erfolge verſichert haben wird.

Man bilde ſich nicht ein, daß das Verfahren bey der Landwirthſchaft weder Vorſchrift, noch Wiſſenſchaft, noch Ueberlegung, erfordere, und daß es unter den Händen unwiſſender und dummer Menſchen gelingen könne. Der Land- und Ackermann muß durchaus Fleiß, Vorſichtigkeit, und ſogar Einſichten beſitzen. Man ſagt mit Recht: die Erde theilt ihre Schätze nicht anders mit, als wenn ſie von verſtändigen Menſchen, welche durch weiſe und unveränderliche Geſetze beſchützt werden, fleiſſig bearbeitet wird. Die verſchiedenen Artikel, welche in gegenwärtigem Werke vorkommen, ſetzen dieſe doppelte Wahrheit in ihr helles Licht.

Wenn ich einen Entwurf des Ackerbaues angeben ſollte, ſo würde ich 1. die Gewächſe überhaupt, 2. die Erdarten, 3. die Arten des Düngers, 4. die Wäſſer, 5. die Aecker und Felder, 6. die Wieſen, 7. die Weinberge, 8. die Gärten, 9. den Hanf und Flachs, 10. den Anil oder Indig, den Waid, die Färberröthe, den Saffran, 11. den Schnittkohl und Rübeſamen, 12. die Baumwolle, den Oehlbaum, das Zuckerrohr, 13. Fruchtbäume,

bäume, 14. Steinkohle und Torf, 15. Wälder und Forſte, 16. Thiere aller Art, ihre Zucht, Krankheiten, und Arzeneymittel, 17. Landgebäude, 18. Erziehung der Bauern, u. ſ. f. unterſuchen. Dieſes ſind die Haupt-Artikel, welche man hier ausführlich abgehandelt antreffen wird.

* Eine kurze Geſchichte des Ackerbaues, nebſt verſchiedenen Umſtänden, welche viele Schriftſteller über dieſen Gegenſtand betreffen: ſt. im 7. Bande des überſ. Muſeum ruſticum & commerciale. Lpz. 1767, 8. S. 65—102.

Vom Ackerbau, als einem Gegenſtande der Gemeinheit, ſiehe den Art. Gemeinheit.

* Ackerbau, werden auch alle diejenigen Aecker und Felder genannt, welche zu einem Gute gehören. So ſagt man, z. B. dieſes Gut hat viel Ackerbau, d. i. viel Felder, welche dann gemeiniglich in drey Arten getheilt werden, nämlich 1) in Sommerfeld, welches währendem März und April mit mancherley Sommerfrüchten, als: Erbſen, Gerſte, Hafer, Hirſe, u. ſ. f. beſäet wird; 2) Winterfeld, darein Korn, Weizen, und eine Art Gerſte, wie auch Dinkel geſäet wird, ſo noch vor Winters aufgeht, und ſich beſtockt; und 3) Brachfeld, welches den Sommer über unbeſäet liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbſte, bis Michaelis darauf, ausruht, inzwiſchen aber einige Zeit dem Viehe zur Weide dient, oder wie es eingeführt und erlaubt iſt, Wicken und Viehfutter darauf gebaut wird. Man wechſelt mit ſelbigen alle Jahr um, ſo daß, was in einem Jahre Winterfeld geweſen, das folgende Jahr Sommerfeld wird, und das geweſene Sommerfeld läßt man zum Brachfelde liegen. Jedoch giebt es an einigen Orten auch Jahrfelder, die nämlich ein Hauswirth alle Jahre nuzen und gebrauchen kann, und nichts davon brach liegen laſſen muß, welche Garten-Recht haben, und insgemein mit Zäunen, wie die Gärten, eingeſchloſſen ſind, daher ſie auch Garten-Aecker genennt werden. An

andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden iſt, das Feld auf viele Jahre ein.

Man könnte hiebey die Frage aufwerfen: Ob es nützlicher ſey, weitläuftigen Ackerbau zu haben, oder mittelmäßigen? Die Antwort richtet ſich nach der Möglichkeit der Beſtellung deſſelben; denn, wenn bey einem weitläuftigen Ackerbau nicht ſtarke Viehzucht getrieben wird, um ſattſam düngen zu können, oder an Knechten und Mägden, Tagelöhnern und Frohnleuten mangelt, oder an Pferden und gutem Ackerzeug geſpart wird, dadurch die harte Arbeit im Pflügen, Egen, Einführen ꝛc. verrichtet wird, da iſt ein weitläuftiger Ackerbau mehr ſchädlich als nützlich, indem alles in dem Felde ſeine gemeſſene Zeit hat, und ſich durch Nachholen nichts mit Nutzen einholen läßt. Wer dergleichen weitläuftigen Ackerbau beſitzt, thut klüger, wenn er die weit entlegenſten und ſchlechteſten Aecker andern in Pacht giebt, oder ſolche, wo es erlaubt iſt, mit Viehfutter anbaut, um den Ackerbau mit Viehzucht zu befördern. Wer alſo einen mittelmäßig ſtarken Ackerbau hat, und denſelben mit gehörigem Fleiß und Wartung, mit Düngen, Pflügen, Egen, Felgen, Gäten ꝛc. beſorgt, der wird, ohne große und weitläuftige Unkoſten aufzuwenden, mehr einbringen, als der andere, der einen weitläuftigen, aber übelbeſtellten Ackerbau hat. Beſonders aber hat man hiebey auch zu überlegen, ob auch die Früchte wohl können zu Gelde gebracht werden: wo alſo keine Abfuhre weder zur See, noch zu Lande, iſt, oder keine Handelsſtädte in der Nähe liegen, da arbeitet man mit ſchlechtem Nutzen, und wird auch der Ackerbau ſchlecht geſchätzt, und ſind die Güter in keinem Werthe.

* Ackerbau ⸗ Räthſel, Acker ⸗ Räthſel. Dadurch verſteht man die vom ehmaligen Hausvater im Hoſpital zu St. Georgen in Leipzig, und nachherigen kön. preuß. Kammerrath, Herrn Peter Kretzſchmer, erfundene,

oder

oder vielmehr in Deutſchland bekannt gemachte Methode, den Acker mit zwo Furchen tief zu pflügen, und alſo gleichſam riolen, und den Ackerbau dadurch zu einer ungewöhnlichen Nutzung und Fruchtbarkeit zu treiben. Es kam zuerſt im Jahre 1748 zu Leipzig ein gedruckter Bogen unter nachſtehendem Titel zum Vorſcheine: Neuerfundenes Ackerbau⸗Räthſel, das iſt: einfältiger, deutlicher und recht handgreiflicher Grund und Abriß eines bisher der Welt noch unbekannt gebliebenen, nun aber in Leipzig entdeckten Geheimniſſes und großen Vortheils, wie der Ackerbau ſogleich ohne Veränderung des bisherigen Acker⸗Geſchirres und Vermehrung des Zugviehes wenigſtens um ein Drittel vermehret werden kann. Eben dieſer Bogen iſt auch Franzöſiſch, unter dem Titel: Nouvelles decouvertes ſur l'agriculture, à Leipſic 1748. heraus gekommen. Der Erfinder hatte Anfangs ſeinen Namen verſchwiegen, und nur dasjenige bekannt gemacht, was er durch ſeine neue Erfindung leiſten wollte. Da er für ſeine Erfindung kein Geld, ſondern nur einen mäßigen Antheil an demjenigen verlangte, was das erſte Jahr an Früchten mehr geärndet werden würde: ſo erwarb ſich derſelbe bey vielen vernünftigen Leuten die Vermuthung, daß ſeine Erfindung ihre Richtigkeit haben könnte. Endlich machte er das ganze Geheimniß ſelbſt, in den Leipziger Sammlungen, ohne weitere Belohnung, der Welt bekannt. Ein ungenannter Cavalier erregte in eben dieſer Sammlung verſchiedene Zweifel darüber. Hiedurch wurde der Erfinder veranlaßt, ſeinen Namen zu eröffnen. Im folgenden 1749. Jahre kam ſeine öconomiſche Practica, worin die deutliche Aufloͤſung des Ackerbau⸗Räthſels, und derjenigen Vortheile, ſo damit verbunden, enthalten ſind, zugleich auch unwiderſprechlich erwieſen wird, daß der Landbau in allen Theilen der Welt wenigſtens um ein Drittel höher als bisher

geſche⸗

geſchehen, zu nutzen ſey; mit dazu dienlichen Kupfern, zu Leipzig, auf 16 Bögen in 8. und eine neue verbeſſerte Auflage, 1754 heraus. Sein ganzer Vorſchlag beſteht, nach S. 127, darin: „daß man bey „dem ſogenannten Voneinander-Pflügen des Ackers „mit dem ordentlichen Pflug einmal, wie bisher ge„ſchehen, hinauf fahren, und wenn man auf der an„dern Seite wieder dahin gekommen, ſolches Pflügen „in der gemachten erſten Furche, oder dem Antreiben, „nochmals wiederholen möge, damit ſodann die obe„re andere Furche bequem in ſolche erſte hinein fallen, „und durch die andere aus der Tiefe herauf gebrachte „Furche bedeckt, folglich die obere Furche zu ihrer „Ruhe gebracht werden könne. Da nun auf ſolche „Art die obere Furche, ſamt den Kräutern, die dar„auf ſtehen, welche alſo faulen, und hiedurch zugleich „auch düngen, hinunter kömmt, und durch die andere „neue, und wohl geruhte, auch durch die natürliche „und künſtliche Düngung, den Regen und den Miſt „geſchwängerte Furche bedeckt wird: ſo ſieht ein Je„der, daß auf ſolche Weiſe die obere Furche in eine „recht erquickende Ruhe, zu Sammlung ihrer vorigen „Kräfte geſetzt werden müſſe.“ Er ſchlägt auch zu dem Ende eine beſondere Art des Pfluges vor, der ein ſehr tief gehendes Eiſen hat, und welcher die untere zeither geruhte Erde faſt auf eine halbe Elle tief hervor bringt. Gleichwie man nun zeither die Aecker um deshalb hat brach müſſen liegen laſſen, damit ſie ausruhen, und zur Fruchtbarkeit gleichſam neue Kräfte ſammlen können: ſo iſt hingegen bey dieſer Erfindung nicht nöthig, Brachfelder zu halten, ſondern man kann jährlich alle Aecker insgeſamt beſäen.

Man kann nicht läugnen, daß dieſe Erfindung eine gute Einſicht in das innere Weſen des Ackerbaues und der Erzeugung des Getreides zum Grunde hat; indem man nichts, als die in der Erde befindlichen Salztheil-

chen,

chen, welche an ſich ſelbſt kein Gewicht haben, die aber durch Waſſer von der Erde abgelöſt, und durch die Sonne zu ihrer Wirkung zubereitet werden, als den Grund des Wachsthums der Pflanzen, und als die zarten Beſtandtheilchen, woraus die Pflanzen entſtehen, anſehen kann; und diejenige Erde, welche ſich tiefer als anderthalb viertel Ellen befindet, wenn ſie herauf gebracht wird alle ihre Salztheilchen nothwendig noch beyſammen haben, und mithin zu Zeugung der Pflanzen ungleich fruchtbarer ſeyn muß. Unterdeſſen, ob man zwar dieſe Kretzſchmeriſche Erfindung in ſo weit als neu anſehen kann, daß ſie von ihm zuerſt als ein allgemeines Mittel, den Ackerbau zu verbeſſern, und eine größere Fruchtbarkeit zu bewirken, vorgeſchlagen worden iſt: ſo muß man ſich doch nicht einbilden, als wenn von dieſer Art und Weiſe, die Aecker in einige mehrere Fruchtbarkeit zu ſetzen, vorher gar nichts bekannt geweſen wäre. In dem ſogenannten ſächſiſchen Land- und Hauswirthſchafts-Buche, ſo im Jahr 1704 heraus gekommen iſt, ſteht die Sache, S. 389, folgender Geſtalt mit ganz klaren Worten beſchrieben: „Oder es kann ſolches nach thü„ringiſcher Art geſchehen, wenn man die Brache ziem„lich untergreift, wozu aber mehr Pferde gehören, als „ſonſten; denn dadurch wird die magere Erde unter „die geruhte, und dieſe auf jene gelegt, welches dann „auch ſo gut iſt, als ein gemeines Düngen. Es muß „aber ſolches alle drey Jahre geſchehen; doch iſt dabey „zuzuſehen, daß dadurch keine böſe Erde hervor kom„me.“ Es hat auch bereits Herr D. Künhold, in ſeiner Oeconom. experiment. S. 183. fgg. eines ſolchen Riolpfluges gedacht, und das tiefe Ackern angeprieſen. In der That hat dieſe Erfindung auf verſchiedenen Seiten große Schwierigkeiten, die ihre Ausübung entweder gar nicht zulaſſen, oder doch verurſachen, daß ſie ohne allen Nutzen iſt. Man kann zuerſt für gewiß annehmen, daß die Oberfläche der Erde an den allerwenigſten

Orten

Orten auf eine halbe Elle tief einerley Güte und Beſchaffenheit hat. Wenn man an denen Orten, wo ſich kein Acker befindet, etwa einen Brunnen macht, oder ſonſt nachgräbt: ſo findet man, daß die gute Erde an vielen Orten kaum eine viertel Elle beträgt, worauf verſchiedene Schichten von Sand, Thon, Lehm u. d. gl. auf einander folgen; und an den mehreſten Orten hat die Oberfläche nicht einmal eine gute Erde gehabt; ſondern, indem ſie durch viele Jahrhunderte mit Düngung, Ablöſung der Steine u. d. gl. angebaut und verbeſſert worden: ſo iſt die Oberfläche etwa eine gute viertel Elle tief, in eine fruchtbare Erde verwandelt worden. Wenn man nun nach der Kretzſchmeriſchen Erfindung die untere Erde allenthalben herauf bringen wollte: ſo würde man, anſtatt einer gehofften reichlichen Aernde, den ganzen Acker verderben, und ihn auf viele Jahre unnützlich machen. Sodann iſt es eine große Schwierigkeit, welche faſt den ganzen Nutzen dieſer Erfindung wieder vereitelt, daß man noch einmal ſo viel Pferde halten muß, als man nach dem zeither gewöhnlichen Ackerbau gehalten hat, wenn man ſie gebrauchen will. Derjenige Pflug, der nach der Kretzſchmeriſchen Beſchreibung hiezu nöthig iſt, muß ſchlechterdings von vier Pferden gezogen werden; und auch dieſe haben eine ſo ſaure Arbeit, daß ſie ſolche kaum einen halben Tag ausdauern können. Ob nun zwar die Erfindung wirklich ihren Nutzen leiſtet, wenn der Erdboden auf eine hinlängliche Tiefe gleich gut iſt: ſo würde doch dieſer Nutzen auf die doppelt zu haltenden Pferde und Knechte gänzlich wieder aufgehen. Man verſteht hier denjenigen Nutzen, den man auf einem Stück Feld in einer einzigen Aernde mehr genießt. Denn, was den Nutzen betrifft, der aus Aufhebung der Brachfelder entſtehen ſoll: ſo ſteht dieſes nicht in der Macht einer Privatperſon. Alles, was alſo an dem ganzen Vorſchlage nuzbar iſt, beſteht darin, daß man

die

die Hervorbringung der untern Erde an denen Orten gebrauchen könnte, wo über eine Elle tief gleich gut Erdreich iſt. Allein, man würde auf eine andere Erfindung des Umackerns bedacht ſeyn müſſen; denn der Kretzſchmeriſche Pflug kann auch von 4 Pferden ſchwerlich gezogen werden. Sodann wird durch dieſe Art des Pflügens die untere Erde nicht völlig herauf gebracht, ſondern nur mit der oberſten vermiſcht.

Einen ſtarken Vertheidiger hat das Kretzſchmeriſche tiefe oder zweymalige Pflügen, an Hrn. **Chr. Reichart**, zu Erfurt, gefunden, welcher die Einwendung, daß dadurch die hungerige, todte und taube Erde herauf käme, und daß man folglich keine ſo ſchönen Früchte, als ſonſt, bekommen würde, für eine falſche Einbildung hält, indem, geſetzt, welches doch ſelten geſchieht, man ja etwas ſchlimmere und magere Erde in die Höhe brächte, dieſelbe doch, ſie mag gelb, roth, blau oder ſchwarz ausſehen, durch den Regen, Schnee, Froſt, Luft und Sonne, beſonders, wenn noch die Düngung hinzu kömmt eben ſo gut, locker, mild und wohl noch tragbarer gemacht werden wird, als diejenige, welche hinunter in die Tiefe gebracht worden. ſ. deſſen **Land- und Garten-Schatz**, 5. Th. Erf. 1754, 8. S. 38.

Sendſchreiben an den Hrn. Kammerrath **Kretſchmar**, betreffend die bisher vergebens geſuchte Kunſt, ein dürres Sandfeld zu einem fruchtbaren Acker mit geringen Koſten zu machen. Berl. 1754, 4. 1. B.

J. G. H. von **Juſti** Gedanken über das Kretzſchmariſche Ackerbau-Räthſel: ſt. in deſſen öconom. Schriften 1. B. Berl. und Lpz. 1760, gr. 8. S. 386—396.

Die übrigen häufigen Streitſchriften für und wider Herrn Kretzſchmer's Ackermethode findet man in den Leipziger Sammlungen, und öconomiſchen Nachrichten.

Acker-Beere, Lat. Rubus arcticus; ſ. unter Brombeere.

* **Acker-Beet**, Fr. Planche, iſt derjenige Platz, welcher zwiſchen zwo ausgeſtrichenen Furchen gelaſſen, und mit

Samen

Samen beſtreut wird, und alſo eine gewiſſe Abtheilung des Ackers nach der Länge durch die Furchen. Es ſind dieſelben nicht aller Orten gleich, ſondern nach Beſchaffenheit der Landesart bald ſchmal, bald breit. Den Unterſchied verurſacht die Näſſe. Denn an bergigen Orten, wo viel Waſſer zuſammenfließt, und den Samen erſäufen würde, muß man ſchmale Beete fein rund und hoch aufführen, und die Furchen dazwiſchen fleißig ausſtreichen, damit, wenn ein ſtarker Regen fällt, das Waſſer in vielen Furchen abſchießen, und die Aecker deſto eher trocken werden können. Dieſe ſchmalen Beete aber nehmen viel Land weg, ſo nichts oder wenig trägt, wenn ſie allzu ſchmal ſind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohnedieß nicht viel Ackerland iſt, dahin zu ſehen iſt, daß man den Zweck der ſchmalen Beete auf andere Weiſe, vornämlich durch Abzüge und Waſſerfurchen, erlange, und man jene nicht allzu ſchmal mache. Ja an vielen Orten richtet man ſich auch nur ohne Verſtand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Urſache ſolcher Beete daſelbſt nicht zu finden iſt, bloß darnach, weil es eingeführt, und andere bey ihren bergigen Aeckern ſolches anfänglich gethan haben. Die breiten Ackerbeete werden an denjenigen Orten geführt, wo die Felder keine lange Näſſe halten, und wo man nicht zu beſorgen hat, daß der Same erſäuft, oder aber durch einen ſtarken Regenguß Frucht und Erdreich zugleich weggeſpült werden.

Gedanken von breiten und ſchmalen Feldbeeten, wie auch vom tiefen und ſeichten Pflügen: ſt. im 41. St. der öconom. Nachrichten S. 369—383.

Ohnvorgreifliche Gedanken über die Einführung der breiten und ſchmalen Beete: ſt. im 45. St. derſ. S. 699—704.

Aecker, welche nur mittelmäßig geneigt ſind, das zuſammenfließende Waſſer zu behalten, pflügt man beetweiſe; und die Furchen, welche die Beete von einander ſcheiden, müſſen, nach Beſchaffenheit des Bodens, drey, vier oder fünf Schuh von einander entfernt ſeyn,

und die Zwiſchenräume ſind wie ein flacher Zirkelzug gebogen.

Dieſe ſeit langer Zeit in Frankreich und anderswo gebräuchliche Pflugart, iſt vom Herrn Tull angenommen worden, um überhaupt diejenige Methode vorzuſtellen, welche er ohne Unterſchied für allerley Aecker in Vorſchlag gebracht hat, wobey allemal zu beobachten iſt, daß man in einem feuchten Boden die Beete nicht ſo breit, und mehr gebogen, als bey einem Erdreiche von beſſerer Beſchaffenheit mache. Es ſind dieſes diejenigen Beete, welche bey ſeiner neuen Bauart die Reihen Samenkörner einnehmen. Siehe die Artikel Ackerbau und Pflügen.

Wenn man ein Feld pflügt, worauf Getraid geſtanden hat, in der Abſicht, im nächſtfolgenden Jahre wiederum Getraide darauf zu ſäen, ſo muß man in der Mitte des Zwiſchenraumes, welchen vorher die Scheidungen oder großen Furchen eingenommen haben, Beete machen, und ſie genugſam erhöhen, ohne die Reihen zu berühren, worauf Weizen geſtanden hat. Denn, wenn man die Stoppel mit der Erde vermengen wollte, ſo könnte man nicht mehr mit der neuen Säemaſchine ſäen, oder nahe an den Reihen Korn pflügen, ohne Gefahr zu laufen, viele Getraideſtängel mit auszureißen. Denn da die Stoppel mit derſelben durchflochten und lang iſt, würde ſie wenn der Pflug daran kömmt, alles mit fortſchleppen. Wofern man aber nur beſorgt wäre, das Getraid nahe an der Erde abmähen zu laſſen, ſo iſt alsdann die Stoppel ſehr kurz, und fällt folglich bey dem Pflügen nicht ſehr beſchwerlich. Eben dieſes könnte man thun, wenn man einen guten Grund hätte, die Richtung der Beete zu verändern. Noch beſſer wäre es, wenn man das Getraide ganz und gar ausriſſe, wie man mit dem Flachs, Hanf, u. ſ. f. zu thun pflegt.

Es iſt allemal vortheilhaft, zu vermeiden, daß nicht ein Theil von der Länge der Seitenwände feucht

ſey, ein anderer Theil hingegen trocken. Denn, da man nicht pflügen darf, wenn das Erdreich zu feucht iſt, ſo müßte alsdann der trockene Theil eines Beetes leiden, und ſo lange warten, ehe man ihn pflügte, bis der andere genug ausgetrocknet wäre. Wenn man hingegen die Beete anders einrichtet, ſo kann man diejenigen pflügen, die genugſam trocken ſind, und indeſſen kann das übrige Erdreich austrocknen.

Wenn man Weizen auf ein ſolches Feld bringen will, worauf nur kürzlich Weizen geärndet worden iſt: ſo muß man erſtlich die neuen Reihen von dem Weizen dahin bringen, wo zuvor die Furchen zwiſchen den Beeten geweſen waren, oder mitten auf die Seitenwände. Hernach muß man die Furchen tiefer machen, indem man den Pflug mit vier Sechen einmal darüber ziehet, damit das Getraid um ſo viel mehr guten Boden unter ſich habe. Alsdann füllt man nicht nur dieſe tiefe Furche aus, ſondern man macht auch über derſelben den erhabenſten Theil des Beetes. Man verſchont dabey diejenigen Orte, wo ſich noch Stoppel findet. Dieſe vertilgt man nur bey dem erſten Pflügen der Seitenwände. Solchergeſtalt vermeidet man die Unbequemlichkeiten, welche die Vermiſchung der Stoppel mit dem Erdreiche verurſachen könnte, und man erſpart eine Mühe, die ſchlechterdings vergebens iſt; denn den Winter hindurch breitet das Getraide ſeine Wurzeln nicht ſo weit aus, daß ſie das Erdreich in der Mitte der Seitenwände erreichen könnten.

Nach dieſer Art bleiben zwo kleine Furchen zwiſchen der Stoppel und dem Getraide, das man in die Erde gebracht hat. Dieſes dient dazu, daß das Waſſer im Winter ablaufen kann. Dieſe Furchen müſſen ſich aber in einer gewiſſen Entfernung von den Reihen des Beetes befinden, damit das Erdreich auf den Beeten nicht in die Furchen hinunter rutſche. Wenn man keine Stoppel hat, ſo macht man, anſtatt der beyden klei-

kleinen Furchen, eine große, mitten zwiſchen den kleinen Seitenwänden.

Einen Beweis, daß Felder, die nach der neuen Feldwirthſchaft in Beeten beſtellt werden, mehr Getraide tragen, als andere, die nur in gleichweit von einander ſtehenden Reihen mit dem Säepfluge beſtellt werden, liefert Mills, aus Berechnungen, und einer Vergleichung der Früchte von dieſen zwo verſchiedenen Einrichtungen, im II. B. ſeiner prakt. Feldwirthſchaft, nach der deutſchen Ueberſetzung. Lpz. 1764, 8. S. 333. fgg.

* **Acker=Beſtellung**, begreift alle diejenigen Ackerarbeiten, welche auf ein Stück Feld gewendet werden müſſen, bis der Same unter= und zum völligen Auswachs gebracht iſt, da der Acker alsdann bis auf die Aernde Friede hat. Solche beſtehen in der erſten Art, das iſt, im Winterfelde, in folgenden Stücken, als: 1) in dem Düngen; 2) Brachen, 3) Wenden; 4) Rühren; 5) Egen; 6) Aehren, oder zur Winterſaat pflügen; 7) Säen, 8) Furchen ausſtreichen, und in dem Waſſerfurchen machen. Bey der andern Art aber 1) in dem Düngen, ſo doch nicht durchgehends bey allem Sommerfelde geſchieht; 2) in dem Stoppeln oder Stürzen; 3) in dem Rühren oder Wenden; 4) in dem Ackern oder zur Saat pflügen; 5) in dem Säen; 6) in dem Egen und 7) in dem Walzen. Wovon unter jedem Worte beſonders gehandelt werden wird.

Acker=Bohne, ſiehe unter Bohne.

Acker=Bolz, Dreſchflegel; ſiehe unter Dreſchen.

Acker=Chamillen, ſiehe Kamille.

Acker=Condrillen, ſiehe Chondrillenkraut.

Acker=Erde, ſiehe Erde.

* **Acker=Früchte** oder **Feld=Früchte**, nennt man, zum Unterſchiede der Garten=Früchte, das Getreide, auch Hülſen= und andere Früchte, ſo ein Acker gegen den eingeſtreueten Samen und die geſteckten Pflanzen wiedergiebt, als: Weizen, Korn, Roggen, Dinkel,

Gerſte, Hafer, Erbſen, Bohnen, Linſen, Wicken, Hirſe, Schwaden, Heidekorn, Rübſen oder Rübeſamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erdäpfel, Erdbirnen, Tobak, Waid, Reiß, Flachs, Hanf, Saffran oder Safflor, Süßholz, Färberröthe, Weberkarden, u. d. gl. welche Früchte nicht alle in einer Gegend und auf einem Acker wohlgerathen, ſondern die Erfahrung muß den Hausvater lehren, wo dieſe am beſten gedeihen; indem er am beſten weiß, welche Aecker fett und kräftig, und welche mittelmäßig und ſchlecht ſind, mithin wird er nicht zu ſeinem Schaden Weizen, Korn oder Rocken auf ein dürres und mageres, hingegen Erbſen und andere geringere Früchte auf ein fettes Land bringen.

Acker-Fuhre, Fr. Sillon; ſiehe Furche.

Acker-Galle, ſiehe unter Galle.

Acker-Gehalt, wie ſolcher zuverläſſig heraus zu bringen; ſiehe Acker-Meſſen.

Acker-Geräth, Acker-Geräthſchaft, Acker-Geſchirre; ſiehe Acker-Werkzeuge.

Acker-Haken, ſiehe Haken.

Acker-Holder, Acker-Hohlunder, Ebulus, ſiehe unter Hohlunder,

Acker-Holz, ſiehe Schlag-Holz.

Acker-Inſtrumente, ſ. Ackerwerkzeuge.

Acker-Klee; eine Art deſſelben iſt die deutſche Luſerne; ſiehe Sichel-Klee, im Art. Klee.

Acker-Knoblauch, ſiehe Allium.

Acker-Kohl, eine Benennung 1. des ſo genannten Feld-Rain- oder wilden Kohles, Braſſica arvenſis ſ. campeſtris, Lapſana *Linn.* ſ. unter Kohl; 2. des Acker-ſenfes, Sinapis arvenſis *Linn.* und des Acker-Rettiches, Raphanus Raphaniſtrum *Linn.* ſ. Hederich No. 2. und 3.

* **Acker-Krappen**, oder Krabben, werden im Sachſen-Naumburgiſchen und Meklenburgiſchen die Maykäfer,

käfer genannt, weil ſie ſich jährlich, nach ihrer Flugzeit, in die Erde verkriechen, woraus ſie im Frühlinge und Herbſte bey dem Ackern hervor gebracht werden. S. Maykäfer.

Acker-Krebs, L. Gryllotalpa, ſ. Reut-Wurm.

Acker-Kummet, ſiehe Pferde-Kummet.

Acker-Lattich, ſiehe Lattich.

Acker-Lehne, ſiehe Feld-Lehne.

* Acker-Leine, welche in den Gegenden Oberdeutſchlands auch ein Leitſeil genannt wird, iſt ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht völlig eines kleinen Fingers ſtark, womit der Ackermann die Pferde vor dem Pfluge nach Gefallen lenkt. Sie wird mit dem einen Ende vorn an den Zügel des Sattelpferdes geſchleift, und mit dem andern Ende in der Hand gehalten. Sie liegt während der Arbeit auf der vorn an dem Pflugſtöckchen feſt eingeſteckten Zwieſelruthe, oder dem ſo genannten Enken, um das Pflügen beſſer abwarten zu können.

* Acker-Lohn, wenn ein Landmann entweder ſo wenig Feld bey ſeinem Gute hat, daß er keine Pferde darauf halten kann, oder wenn er zu viel Feld hat, und ſolches nicht alles zu rechter Zeit mit ſeinem eigenen Geſchirre zu beſtreiten vermag, oder auch, wenn er gar kein Geſchirr hat, ſo muß die Beſtellung durch Jemand andern geſchehen, dem ſodann etwas Gewiſſes dafür bezahlt, und dasſelbe der Acker-Lohn genennt wird. Mit dieſem Ackerlohn wird es, nach dem Unterſchiede der Landesarten, an einem Orte anders, als an dem andern gehalten; ja, es kömmt auch hauptſächlich auf den Eigenthumsherrn der Felder und den Ackermann an, wie ſie ſich deswegen mit einander vergleichen wollen. Alſo verdingt mancher ſeine Feldarbeiten, ſo mit Pflügen und Egen, Walzen, Pferd und Wagen bey der Miſtfuhre und bey dem Einführen des Getraides geſchehen müſſen, ſeinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von jeder Art zu Ackern, z. B. vom Brachen, Wenden, Stoppeln,

Stürzen ꝛc. ein Gewiſſes vom Acker; hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Miſt auf das Feld führen, wovon er den Ackerlohn bekömmt; er muß das Getraide davon in der Aernde einführen, und auch wohl noch eine Holzfuhre mit dazu thun. Wieder andere geben etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Miſt- und Aerndefuhren auch beſonders. Andere aber laſſen ihren Acker gern um die Hälfte des Ertrags beſtellen, geben alſo demjenigen wenigern Samen, als die Hälfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Hälfte der Früchte. Dieſes aber iſt an vielen Orten obrigkeitlich verbothen, weil der, welcher nicht anſpannt, dabey empfindlich verliert.

Acker-Mann, Landmann; ſiehe **Bauer**.

Acker-Mann, ein Gewächs, Calamus aromaticus; ſiehe **Kalmus**.

Acker-Maſchine, ſiehe **Acker-Werkzeuge**.

Acker-Maß, ſiehe **Feld-Maß**.

Acker-Meſſen, **Feld-Meſſen**, **Land-Meſſen**, **Land-Meſſerey**, **Landes-Vermeſſung**, geometriſche Aufnahme der Landgüter, Lat. Agrorum dimenſio oder menſuratio, Geometria œconomica, Fr. Arpentage, iſt diejenige Kunſt, welche lehrt, die Fläche der Aecker oder Länderenen auszumeſſen, oder zu vermeſſen, und ihren Inhalt (Halt, Raum, Umfang) nach Klaftern, Ruthen, Schuhen ꝛc. zu beſtimmen.

Es kömmt alſo hiebey darauf an, die Ausmeſſungen gewiſſer Flecke Land aufzunehmen, auf dem Papiere zu zeichnen, und deren Größe zu finden. Bey dem Feldmeſſen unterſcheidet man alſo dreyerley.

Zuerſt muß man die Ausmeſſungen der Seiten und Winkel aufnehmen; nachher trägt man dieſe Ausmeſſungen auf das Papier, und ſucht endlich die Größe oder die Oberfläche des Erdreichs. Dieſe Wiſſenſchaft wird auch Planimetrie, oder das Vermeſſen ebener Flächen und Felder genannt.

Um

Um die Ausmeſſungen auf dem Erdreiche aufzunehmen, muß man die Winkel beobachten, und die Maße und Diſtanzen bemerken. Die Winkel beobachtet man vermittelſt verſchiedener Werkzeuge, des ſogenannten Kreuzmaßes oder Winkelhaken (Equerre), des Halbzirkels oder ſogenannten Graphometers, des Pantometers, oder bloß der Winkelſcheibe (Plancherre).

Das Kreuzmaß oder der Winkelhaken, iſt ein durch zwo Querſchienen oder unbewegliche Lineale (Regeln) in vier gleiche Theile in rechten Winkeln getheilter und durchſchnittener Zirkel von Meſſing oder Eiſen. An den vier Enden dieſer Querſchienen oder Regeln, und an dem Mittelpuncte, befinden ſich aufgerichtete Plättchen mit einer Kerbe oder Viſiere (Abſehn, oder Abſichten), welche dienen, ſich von dem Winkelmaße weg, und nach geraden Winkeln zu drehen. Es ſteht auf einer bloßen, ſenkrecht auf dem Mittelpuncte, ruhenden Dille (Douille) ohne Gelenke, worein man einen Stock ſteckt, wenn man es auf dem Acker gebrauchen will.

Das Graphometer oder der Halbzirkel von Kupfer aber, iſt ungleich bequemer. Es iſt nämlich ein in 180 Grad getheilter halber Zirkel, nebſt einem mit Dioptern verſehenen beweglichen Lineal (Alidade). In der Mitte befindet ſich ein Käſtchen mit einer Magnetnadel. Unten an dem Halbzirkel iſt eine Nuß oder Kugel (Genouillère), die an dem Centrum feſt angemacht iſt, deſſen Hülſe auf ein Stativ mit drey Beinen geſtellt wird. Dieſes Werkzeug wird gebraucht, allerhand Winkel, Flächen und Höhen damit zu meſſen. Man hat auch Halbzirkel, welche, anſtatt der aufgerichteten Plättchen mit einer Kerbe (Pinnules), mit Perſpectiven (Lunettes d'approche) verſehen ſind.

Das Pantometer, welches auch Olometer genannt wird, beſteht aus drey Armen, die in gewiſſe Grade getheilt, auf zwey halben Zirkeln, welche ebenfalls getheilt, alſo liegen, daß ſie bewegt werden können. Der eine dieſer beyden Zirkel iſt ebenfalls an dem Untertheile

le beweglich, und läßt ſich von dem andern weiter zurück oder näher hinan bringen, um allerhand Triangel zu formiren, vermittelſt deren man alle Operationen des Feldmeſſens verrichtet.

Von der Winkelſcheibe werde an ſeinem Orte handeln.

Außer dieſen Inſtrumenten muß man Stöcke (Fleches oder Jalons) das iſt, ganz gerade Stäbe haben, welche zwey oder drey Fuß lang, und unten ſpitzig ſind, damit ſie leicht in die Erde geſteckt werden können; und eine Leine, welche in Ruthen und Schuhe durch verſchiedene Merkzeichen abgetheilt ſeyn muß, oder lieber eine Kette, welche um deswillen der Leine vorzuziehen iſt, weil ſie ſich weder dehnen, noch einlaufen kann. Man muß auch diejenige vorziehen, daran jedes Glied einen halben oder ganzen Fuß lang iſt.

Wenn man auf dem Felde eine gerade Linie ziehen will, ſo muß man zwey Stäbe an zwey Enden einſtecken, welche bleirecht ſtehen müſſen, einige Schritte von dem einen Ende zurück gehen, und indem man von dem einen Ende nach dem andern hinſieht, andere einſtecken laſſen, welche einander decken.

Wenn die Stäbe weit entfernt ſind, zeichnet man ſie mit einem Papiere, damit man ſie von weitem ſehen könne.

Oder, wenn man eine Linie auf dem Felde haben will, ziehet man von den beyden gegebenen Puncten eine Schnur.

Wenn man einen Zirkel auf dem Felde abzeichnen will, bedient man ſich ebenfalls der Schnur oder Leine. In dieſer Abſicht ſteckt man an den Ort, welcher der Mittelpunct ſeyn ſoll, einen Stab, bindet daran eine Leine, von der Länge, die der halbe Durchmeſſer haben ſoll, und läßt das äußerſte Ende der Leine um den Stab herum laufen, bis ſie wieder an den Ort kömmt, von welchem man mit ihr ausgegangen iſt. Dieſe Leine muß eine Schleife haben, damit ſie ſich um den Stab dreht.

Will

Will man eine längliche Rundung (Ellipſe) haben: ſo muß man die beyden Durchmeſſer, welche ſich wechſelsweiſe in zwey gleiche Theile in geraden Winkeln durchſchneiden, beſtimmen. Man nimmt eine Leine von gleicher Länge mit dem großen Durchmeſſer, ſchlägt dieſelbe zuſammen, bringt die Zuſammenlegung an das eine Ende des kleinen Durchmeſſers; formirt daraus ein Dreyeck auf den großen Durchmeſſer ſeiner beyden Theile, und an den zwey Puncten, wo ſie auf den großen Durchmeſſer kommen; ſteckt Stäbe ein, woran man die beyden Enden der Leine anbindet, und läßt nachher eine Spitze, welche die Leine gedehnt erhält, herum laufen, da alsdann dieſe Spitze die verlangte Ellipſe oder eyrunde Linie abzeichnen wird.

Wenn man eine Weite (Diſtanz) meſſen ſoll, als: die äußerſten Enden eines Feldes, ſo muß derjenige, welcher voran geht, eine gewiſſe Anzahl Stäbe haben, als etwa ein Dutzend, damit er an jedem Orte, den das Ende der Leine berührt, einen Stab einſtecken könne. Derjenige, welcher nachgeht, ſammelt ſie, und wenn er ihrer eine gewiſſe Anzahl hat, ſo ſind die Meſſer verſichert, daß ſie die Länge der Leine ſo vielmal gemeſſen haben. Wenn ſie z. B. drey Ruthen hält, und die zwölf Stäbe geſammelt ſind: ſo müſſen ſie ſechs und dreyßig Ruthen gemeſſen haben. Auf dieſe Art mißt man die Weiten, zu welchen man kommen kann.

Die Fläche eines viereckigen Feldes zu erkennen, das heißt, deſſen zwo Seiten beyde ſenkrecht ſind, muß man zwo von dieſen Seiten meſſen, die einen Winkel machen, und eine mit der andern multipliciren. Das Product giebt die Fläche des Viereckes. Wenn eine von den Seiten ſechs Ruthen wäre, ſo iſt die Fläche dieſes Feldes ſechs und dreyßig Gevierte oder Quadratruthen. Sind die Seiten ſenkrecht und ungleich, ſo multiplicirt man zwo der Seiten, welche einen Winkel machen. Wäre die eine von ſieben, und die andere von fünf Ru-

then, ſo iſt die Fläche dieſes Feldes fünf und dreyßig Quadratruthen.

Wenn die Figur dreyeckig iſt, ſo läßt man eine ſenkrechte Linie aus einem Winkel auf die entgegen ſtehende Seite fallen; und multiplicirt die ſenkrechte Linie durch die Seite, darauf man ſie gezogen hat, ſo giebt die Hälfte des Productes die Fläche des Dreyecks. Denn, wenn das Dreyeck recht-winklig iſt, ſo darf man nur die Seiten, welche den rechten Winkel einſchließen, durch einander multipliciren, ſo wird die Hälfte des Productes der verlangte Inhalt ſeyn.

Um ein geſchobenes oder rautenförmiges Viereck zu machen, d. i. ein Viereck, deſſen ſämtliche Seiten gleich, und die einander entgegen ſtehenden Seiten parallel, aber nicht recht-winklig ſind, mißt man die beyden Zwerch-(Diagonal-) Linien, und multiplicirt die Hälfte der einen mit der andern. Iſt z. B. die eine von 12, und die andere von 8 Ruthen: ſo ſagt man: 4mal 12, oder 8mal 6 iſt 48, und dieſes iſt der Inhalt.

Will man eine längliche Raute (Rhomboide), oder Viereck von ungleichen Seiten, daß iſt: deſſen bloß einander entgegengeſetzte Seiten gleich und parallel, aber nicht recht winklig ſind, meſſen: ſo läßt man aus dem einen Winkel auf die entgegenſtehende Seite eine ſenkrechte Linie fallen, und mißt dieſelbe, und nachher die Seite, worauf man ſie hat fallen laſſen, und multiplicirt endlich dieſe beyde Zahlen, ſo bekömmt man den Inhalt.

Es iſt ganz leicht, eine ſenkrechte Linie zu ziehen, wenn das Erdreich bloß oder frey und eben iſt. Man darf alsdann nur ein Ende einer Leine am gegebenen Puncte befeſtigen, und das andere auf diejenige Linie bringen, worauf dieſe ſenkrechte fallen ſoll. Der kürzeſte Raum vom Winkel nach der Linie, iſt die ſenkrechte. Sobald ſie gezogen iſt, mißt man ſie. Oefters aber iſt es ziemlich ſchwer, ja zuweilen gar unmöglich, eine ſenkrechte Linie auf dem Felde zu beſtimmen: alsdann kömmt man viel

viel leichter zur Erkenntniß der ſenkrechten Linien, vermittelſt der bekannten Seiten, die man wirklich mißt.

Folgendes Verfahren findet bey allen Arten der Dreyecke ſtatt. Man nimmt das Quadrat der Seite, auf welche die ſenkrechte Linie fallen ſoll, und das Quadrat der einen der übrigen Seiten; addirt dieſe beyde Quadrate; zieht von ihrer Summe das Quadrat der dritten Seite ab; nimmt die Hälfte des übrig gebliebenen, und dividirt dieſelbe durch diejenige Seite, worauf die ſenkrechte Linie fällt. Nachdem dieſer Quotient auf das Quadrat geſetzt worden, zieht man dieſes Quadrat von der zuerſt genommenen Seite ab. Aus dem Reſte zieht man die Quadratwurzel heraus, ſo iſt die Wurzel dieſes Quadrats der Gehalt der ſenkrechten Linie, ſo man mit derjenigen Linie, worauf dieſelbe fällt, multiplicirt.

Geſetzt, z. B. es ſey ein Dreyeck, deſſen Seiten, die den Winkel einſchließen, 13 und 20 betragen, und die Baſis oder Seite, worauf die ſenkrechte Linie fällt, 21: ſo iſt

A.	Das Quadrat von 21.	441.
B.	Das Quadrat von 13.	169.
C.	gleich = = = = = = = = = =	610.
D.	Davon das Quadrat von 20 = =	400
E.	abgezogen, bleibt = = = = = = = = =	210
F.	Davon iſt die Hälfte	105 | 21
G.	Dividirt durch 21, giebt = = =	5
H.	Deſſen Quadrat,	25
I.	Das Quadrat der Seite, die den zuerſt genommenen Winkel einſchließt,	169
K.	Das Quadrat von 5, abgezogen vom Quadrat von 13 = = = = =	25
L.	bleibt = = = = = = = = = =	144
M.	Davon die Quadratwurzel = = =	12.

Die

Die ſenkrechte Linie iſt, welche durch die Baſis 21 multiplicirt, 252 bringt, davon die Hälfte 126 die Fläche oder der Inhalt des Dreyecks iſt.

Man beobachte, daß man die ſenkrechte Linie auf die größte Seite fallen laſſe.

Die regulären vieleckigen Figuren werden gemeſſen, wenn man den halben Umfang derſelben durch die ſenkrechte Linie multiplicirt, die man aus dem Mittelpuncte auf eine von den Seiten hat fallen laſſen.

Hat man ein Viereck von ungleichen Seiten, deren zwo mit einander parallel laufen (Trapezium;) ſo multiplicirt man die Summe der mit einander parallel laufenden Seiten durch die Hälfte der ſenkrechten Linie. 8 und 11 ſind die beyden Parallelſeiten; ihre Summe iſt 19. 6 iſt die ſenkrechte Linie, und die Hälfte davon 3. 3mal 19 macht 57, als den Inhalt oder die Fläche des Dreyecks.

Bey einer vierſeitigen Figur, davon keine Seite mit der andern parallel iſt (Trapezoides,) mißt man die Diagonallinie, oder die Diſtanz von einem Winkel zum entgegenſtehenden. Nachher mißt man die beyden ſenkrechten Linien, addirt dieſelben, nimmt die Hälfte, und multiplicirt ſie durch die Diagonal- oder Querlinie von einem Winkel zu ſeinem entgegenſtehenden.

Z. B. Die Querlinie iſt 20; die eine der ſenkrechten Linien 6, und die andere 8; dieſes zuſammen addirt, macht 14; die Hälfte davon 7, durch 20 multiplicirt, giebt 140, als den Inhalt des Trapezoides.

Der Zirkel wird auf eben die Art, wie die regulären vieleckigen Figuren, gemeſſen, indem man die Hälfte ſeines Umfanges durch den halben Durchſchnitt, oder ſeinen ganzen Umfang durch ein Viertel des Durchmeſſers, als die Hälfte des halben Durchſchnitts, multiplicirt. Z. B. der Umfang ſey 22: ſo iſt die Hälfte davon 11; der Durchmeſſer 7; der halbe Durchſchnitt $3\frac{1}{2}$. Man multiplicirt 11 durch $3\frac{1}{2}$; oder aber 22 durch $1\frac{1}{4}$: ſo bekömmt man $38\frac{1}{2}$.

Soll

Soll man den Umfang eines Zirkels finden, davon nur der Durchmeſſer bekannt iſt, ſo muß man ſich dieſer Regel Detri oder Regel der Verhältniſſe bedienen, und ſagen, wie ſich 7 zu 22 verhält, alſo verhält ſich der gegebene Durchmeſſer 40 zu $125\frac{5}{7}$, als dem verlangten Umfange des Zirkels. Oder auch, wenn der Umfang eines Zirkels bekannt iſt, und der Durchmeſſer unmöglich zu haben wäre; muß man ihn durch eine Regel, die das Gegentheil der vorigen iſt, ſuchen. Wie ſich 22 zu 7 verhält: alſo verhält ſich der Umfang $125\frac{5}{7}$ zu dem geſuchten Durchmeſſer 40.

Wenn dieſer vierte Satz (Terminus) bekannt iſt, ſucht man, auf vorerwähnte Art, den Inhalt oder die Fläche.

Man könnte auch dieſe Fläche durch eine einzige Regel Detri finden, wofern nur der halbe Durchſchnitt oder der Durchmeſſer bekannt iſt, indem man 14 und 11 zu den erſten Sätzen nimmt, und ſagt: 14 verhält ſich zu 11, wie das Quadrat 17689 des Durchmeſſers 133 zu einem vierten Satze, nämlich $3898\frac{1}{2}$, als der Fläche des Zirkels.

Um die Fläche der Ellipſe oder eyrunden Linie zu finden, mißt man die beyden Axen; addirt ihre Summe, nimmt davon die Hälfte, und multiplicirt ſie durch die Hälfte von 7, nämlich $3\frac{1}{2}$.

Z. B. Die erſte Axe 35. Die zweyte Axe 50. Dieſe beyden Zahlen addirt, machen 85. Die Hälfte davon, nämlich $42\frac{1}{2}$, durch $3\frac{1}{2}$ multiplicirt, giebt $133\frac{1}{2}$, als den Umfang eines der vorgelegten Ellipſe gleichen Zirkels.

Auf eine andere Art. Nachdem man die beyden Durchmeſſer durch einander multiplicirt hat, zieht man aus dieſem Producte die Quadratwurzel, da ſich alsdann dieſe Wurzel wie der Durchmeſſer eines gleichen Zirkels mit dem Inhalte der Fläche verhält.

Was die krummen irregulären Figuren betrifft, ſo müſſen ſie auf die Art gemeſſen werden, daß man ſie in ſo viel Dreyecke, als füglich geſchehen kann, zertheilt,

und

und die Flächen der Dreyecke, daraus ſie beſtehen, zuſammen addirt, ohne dasjenige, was etwa übrig geblieben iſt, in Rechnung zu bringen.

Wenn aber das Land beſetzt iſt, ſo muß man die aufgegebene Figur in vier gerade Linien einſchließen, welche ein Viereck machen, deſſen Inhalt man auf vorbeſchriebene Art erfährt. Man muß auch den Inhalt von den Flächen der Dreyecke, die außer der Figur ſind, abſonderlich zu erfahren ſuchen, und die Summe der Flächen aller Dreyecke von dem Inhalte des rechtwinkeligen Viereckes abziehen. Der Reſt iſt der Inhalt der aufgegebenen Figur.

Nachdem ich dieſe allgemeinen Aufgaben angeführt habe: ſo will ich nunmehr zeigen, auf was für Art man dieſelben ausführen müſſe.

Der Feldmeſſer muß mit zehn oder zwölf Stäben verſehen ſeyn, welche unten mit Eiſen beſchlagen, und ungefähr zwey Fuß lang ſind. Das andere Werkzeug, welches ihm ſehr nöthig iſt, wenn er ſeiner Ausmeſſungen recht gewiß ſeyn will, iſt eine Kette, von ſtarkem Eiſendrahte gemacht, weil ſie ſich nicht dehnt. Ihre Länge muß eine Ruthe franzöſiſchen Maßes, oder vielmehr ſo gemacht ſeyn, wie es der Feldmeſſer für dienlich erachtet. Sie muß an jedem Ende einen ziemlich großen Ring haben, daß der Feldmeſſer ſeinen Finger gemächlich durchſtecken kann. Wenn ſie durch einige unterſchiedene Wirbel in Drittheile und Viertheile abgetheilt wird, wird der Feldmeſſer dadurch die Drittel und Viertel deſto leichter erkennen, und ſich folglich ſeltner irren. Es wird ihm vielmal nützlich ſeyn, eine andere von drey oder vier Schuh bey ſich zu haben, um ſeine Kette, wenn es nöthig iſt, zu verlängern, oder ſie zu ergänzen, wenn ſie zerreißt.

Der Feldmeſſer muß auch zweyerley Schreibtafeln bey ſich haben; die eine von ziemlich ſtarkem Schiefer, woran ein Griffel von Schiefer an einem Faden hängt, damit

damit er nicht einſchneide, wenn er ſeine Rechnung machet. Die andre muß von Buchsbaum, oder einer andern dergleichen Materie ſeyn, und einen kupfernen Griffel haben, welche er braucht, die Marken und Scheidungen und den Inhalt des Stück Landes, das er gemeſſen hat, aufzuſchreiben. Er muß zwey Leute bey ſich haben; einen; der vor ihm hergehet, die Kette ſchleppt und die Stäbe einſtecket; der andere muß derjenige ſeyn, der ſein Land meſſen läßt, oder jemand an ſeiner Stelle, welcher dem Feldmeſſer die Gränzen des beſagten Stückes anweiſen muß.

Der mit ſeinem Werkzeuge und zwey Leuten verſehene Feldmeſſer, muß ſich, ehe er anfängt, genau nach der Art der Ausmeſſung des Ortes, wie lang die Kette ſeyn ſoll, wie viel Ruthen der Acker deſſelben Landes, und wie viel Schuhe die Ruthe hält, erkundigen. Denn, wie oben geſagt worden, ſo viel Länder, ſo viel verſchiedene Maße. Er muß ſich auch an das eine Ende des Stück Landes, das er meſſen will, ſtellen, und ſeine Stäbe im Gurte auf der linken Seite, und ſein Winkelmaß auf der rechten Seite hängen haben. Er muß ſeinen Meßſtab einſtecken, und ſein Winkelmaß darauf ſtellen, ſeine Stäbe einem von ſeinen Gehülfen geben, und mit gebücktem Kopfe durch ſein Winkelmaß die Länge und Breite des Stücks, das er meſſen will, abſehen. Wenn das Stück viereckig, oder von keinem allzugroßen Umfange, iſt, ſo braucht er kein Winkelmaß, ſondern nur die Kette und die Stäbe. Sein Gehülfe trägt die Stäbe, und der Feldmeſſer behält das eine Ende der Kette, und giebt das andere dem Gehülfen, der voraus gehet, und ſeine Stäbe bey jedem Ende der Kette einſtecket, ſo daß ſie alle beyde auf dieſe Art arbeiten. Der Helfer gehet voraus, hält die zehn Stäbe in ſeiner linken Hand, und läßt den eilften dem Feldmeſſer, der ihn an dem Orte einſteckt, wo er ſeine Meſſung anfängt, wenn er nicht lieber ſeinen Stock da laſſen will.

Der

Der Gehülf des Feldmeſſers hält das eine Ende der Kette am Ringe mit dem mittelſten Finger der rechten Hand, ſteckt einen Stab in die Erde, welchen die linke Hand der rechten giebt, beym Ende der Kette, die der Länge nach, und ſcharf angezogen wird. Der Feldmeſſer, welcher ihm nachgeht, hebt den Stab auf, den ſein Gehülf in die Erde geſteckt hat, worauf der Gehülfe ſeinen Weg fortſetzt, die Kette immer weiter ſchleppt, und am Ende derſelben einen Stab einſtecket, welchen der Feldmeſſer, wie den erſten, aufhebt; und alſo fahren ſie fort, der eine mit Fortſchleppung der Kette und Einſteckung der Stäbe, und der andere mit Aufhebung derſelben, bis der Feldmeſſer alle Stäbe geſammelt hat, welches zehn Ruthen ſeyn werden. Es iſt leicht daraus zu urtheilen, daß der Acker den man mißt, zehn Ruthen in der Länge hat. Wenn dieſes geſchehen iſt, gehen ſie an das andere Ende dieſes Stückes, und machen es wie zuvor; oder der Feldmeſſer, wenn er die Länge des Stückes gemeſſen hat, mißt auch die Breite deſſelben, ſo hat er nicht nöthig, auch die andere Länge und Breite zu meſſen, wenn er durch ſein Winkelmaß erkannt hat, daß das Stück viereckig iſt; es wäre dann, daß er recht gewiſſer gehen, und demjenigen zu Gefallen, der ihm die Arbeit aufgetragen hat, die beyden Längen und Breiten abſonderlich meſſen wollte. Wenn alſo das Stück Landes von einem Ende zum andern auf allen Seiten zehn Ruthen hat: ſo wird, wenn man eine Seite durch die andere, nämlich zehn durch zehn multiplicirt, die ganze Summe der Quadratruthen hundert ſeyn, und 100 Ruthen machen einen Acker. Alſo urtheilt der Feldmeſſer, daß dieſer Ort einen Acker hält. Wenn aber das Land breiter und länger wäre, als zehn Ruthen ins Gevierte: ſo meſſen ſie weiter fort, und rechnen das übrige, was ſie mit ihrer Kette gemeſſen haben, zu hundert Ruthen auf einen Acker. Dieſes iſt ein leichtes Mittel, die kleinen und viereckigen Felder zu meſſen, und dabey

bey bedarf man keines Winkelmaßes. Iſt das Stück Land von einem großen Umfange, und hat auf allen Seiten gerade Linien: ſo muß der Feldmeſſer ſein Winkelmaß gebrauchen, welches er an einem Ende des Stücks auf ſeinen Meßſtab ſetzt, und durch die Viſiere das andere Ende des Stücks abſieht, wenn es das Geſicht und die Lage des Landes erlauben, oder auch nur ſo weit, als ſein Geſicht trägt; und an den Ort, wohin die Linie ſeines Winkelmaßes ſieht, ſchickt er ſeinen Gehülfen, oder jemand andern hin, und läßt eine Stange oder ſonſt etwas auf eine Weite ſtecken, daß ſie der Feldmeſſer von dem Ende des Stücks, wo er ſeinen Stand genommen hat, ſehen kann; auch etliche an verſchiedenen Orten der erſten gerade gegen über, wenn das Stück Land ſo groß iſt, daß eine Stange nicht zureicht. Dieſe alſo geſteckte Stangen dienen dem Feldmeſſer zum beſſern Fortgange ſeiner Arbeit, weil das Stück dadurch in verſchiedene gleiche Theile abgetheilt iſt. Wenn es ein dichtes Holz iſt, das man meſſen laſſen will: ſo muß der Feldmeſſer einen ſo breiten Weg durch Holzhacker in dieſem Holze durchhauen laſſen, darauf er und ſein Gehülfe gemächlich gehen können. Iſt es ein weitläuftiges Holz, wo Baumſtämme ſtehen: ſo können die großen Bäume ſtatt der Stangen dienen. Iſt es nicht groß, kann man ſie entbehren. Wenn die Abſteckung geſchehen iſt, giebt der Feldmeſſer ſeinem Gehülfen zehn Stäbe, und behält den eilften für ſich. Anſtatt dieſes eilften Stabes kann er auch ſeinen Stock gebrauchen.

Weil alle Ländereyen nicht einerley Figur haben, ſo kann auch die Ausmeſſung nicht einerley ſeyn; daher muß man merken, daß faſt alle Orte, ſo wohl in der Länge als Breite, ungleich ſind, und es von allen Arten der Figuren, auch der irregulärſten, giebt; ja einige davon ſind in den andern eingeflickt. Dieſe richtig zu meſſen, muß man ſie in Vierecke bringen. Die Meſſung des Viereckes iſt leicht; man darf nur die eine Seite druch

die andere multipliciren; z. B. die Seite des Landes ſey zehn Ruthen ins Viereck, ſo multiplicirt man dieſe zehn Ruthen durch zehn, ſo findet man hundert. Hundert Ruthen machen in Frankreich einen Acker.

Wenn der Feldmeſſer, nach geſchehenem Vermeſſen, findet, daß das Feld länger als breit iſt, gleichwohl aber beyde Längen und beyde Breiten gleich hat: ſo darf er, um dieſes Feld zum Viereck zu machen, nur die Länge durch die Breite, das iſt, die Ruthen der Länge durch die Ruthen der Breite, multipliciren. Z. B. Wenn der Feldmeſſer in der Länge eines Feldes 25 Ruthen findet, und in der Breite 4 Ruthen, ſo multiplicirt er 25 durch 4, und ſpricht: 4 mal 25 macht 100; alſo hält dieſes Feld 100 Ruthen; und iſt folglich ein Acker zu 100 Ruthen für einen Acker, und 18 Schuh für eine Ruthe.

Hier iſt eine Aufgabe, welche bequem und ganz gemein iſt. Es ſey ein Feld von einer unregelmäßigen Figur, das gemeſſen werden ſoll: ſo theilt man die unregelmäßige Figur in eben ſo viel Dreyecke, als ſie Seiten hat, weniger zwey, und mißt jedes Dreyeck nach den oben angegebenen Regeln.

Iſt ein Gehölz, ein Sumpf, ein Stück Land, wozu man nicht kommen kann, zu meſſen: ſo nimmt man, vermittelſt des Halbzirkels, und des mit Dioptern verſehenen beweglichen Lineals, die Winkel des Umfanges auf, und mißt die Seiten von einem Winkel zum andern. Als:

Der erſte Winkel ſey	= = = =	154	
— zweyte — —	= = = =	120	
— dritte — —	= = = =	132	30
— vierte — —	= = = =	125	
— fünfte — —	= = = =	161	30
— ſechſte — —	= = = =	80	
— ſiebente — —	= = = =	27	
		900	

Die

Die erſte Linie

A ſey	: : : : : : : :	12 und	5
B —	: : : : : : : :	4	4
C —	: : : : : : : :	8	3
D —	: : : : : : : :	13	4
E —	: : : : : : : :	7	2
F —	: : : : : : : :	5	1
G —	: : : : : : : :	7	5

Nachdem man ſich den Gehalt ſeiner Winkel und Seiten aufgeſchrieben hat, zeichnet man zu Hauſe auf dem Papier eine dem Gehölze, Sumpfe ꝛc. ähnliche Figur, vermittelſt des Halbzirkels, Zirkels, in gleichen Theilen, welche anſtatt des verjüngten Maßſtabes und Lineals ſind. Alsdann mißt man durch Hilfe eben deſſelben Maßſtabes ſeine Figur, ſo bekömmt man den Inhalt ſeines Stückes Land, wofern man nämlich ſeine Winkel und Seiten mit Fleiß aufgenommen und genau nachgezeichnet hat. Hiebey iſt zu merken, daß man die Summe der Winkel ſo oftmal 180 gelten laſſen muß, als Dreyecke ſind. In den vorgelegten Fällen ſind deren 5, welche 900 geben. Nimmt man endlich alle dieſe angemerkten Flächen zuſammen, ſo wird man die Summe finden, welche die völlige Fläche der ganzen ungleichen Figur giebt.

Wenn die Seiten eines Feldes nicht recht gerade oder ſenkrecht ſind, ſo nimmt man ſie doch in der Praxi als gerade und ſenkrecht an, in ſo fern man urtheilt, daß der daraus entſtehende Irrthum nicht allzu wichtig ſey.

Dieſes iſt ungefähr dasjenige, was ein Ackermann vom Feldmeſſen wiſſen muß. Kömmt ihm etwa eine wichtigere Ausmeſſung vor, ſo thut er wohl, wenn er ſich bey den Oberfeldmeſſern Raths erholt.

Vermittelſt des Pantometers laſſen ſich faſt alle Operationen des Feldmeſſens ganz füglich verrichten.

Wenn in dem Felde, das man meſſen ſoll, ein anderes eingeſchloſſen iſt: ſo muß man zuvörderſt alles zuſammen, und hernach das eingeſchloſſene abſonderlich meſ-

ſen, und deſſen Inhalt von dem ganzen Felde abziehen. Was übrig bleibt, giebt die Fläche des Geſuchten.

Ich will hier noch einige Anweiſungen über die Rechenkunſt der Feldmeſſer hinzu fügen.

Wenn man Schuhe und Zolle mit Ruthen zu multipliciren, oder durch Ruthen, Schuh und Zolle zu dividiren hat: ſo muß man, um ſich die Operation bequemer und zur Reduction leichter zu machen, alles auf die kleinſte Gattung bringen, indem man die Ruthen durch 6 multiplicirt, wofern ſie von ſechs Schuh iſt, um Schuhe daraus zu machen, und die Schuhe durch 12, um Zolle daraus zu machen. Alsdann multiplicirt und dividirt man auf gewöhnliche Art. Z. B. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll multiplicirt, giebt 495, und dieſe mit 314 multiplicirt, 155430.

Eine Zahl gegebener Zolle und Schuhe zu Schuhen und Ruthen zu reduciren. Sind es Zolle in der Länge, ſo dividirt man die Zahl durch 12. Alſo 495 obige Zolle machen 41 Schuh und 3 Zoll; wären aber die Zolle in Fläche angegeben worden, ſo müßte man durch 144 dividiren; ſolchergeſtalt machen obige 155430 alsdann 1079 Qudaratſchuh, und es bleiben 54, oder $\frac{3}{8}$ Quadratſchuh übrig. Will man die Schuhe zu Ruthen reduciren, und die angegebenen Schuhe ſind Schuhe in der Länge: ſo dividirt man ſie durch 6; obige 41 Schuh geben alsdann 6 Ruthen und 5 Fuß. Sind die angegebenen Schuhe hingegen Schuhe in Fläche: ſo dividirt man ſie durch 36, und obige 1079 Schuh machen alsdann 29 Ruthen, und es bleiben 35, welche beynahe eine Ruthe ausmachen, übrig.

Bey dem Feldmeſſen multiplicirt man auch durch Aliquoten, d. i. Zahlen, welche verſchiedenemal genommen, in einer größern Zahl gerade aufgehen.

Wenn ich z. B. 6 Ruthen, 5 Schuh und 3 Zoll, durch 4 Ruthen, 2 Schuh und 2 Zoll zu multipliciren habe: ſo multiplicire ich 4 durch 6, und bekomme

24, nehme die Hälfte von 4, 2, 2, und nachher das Drittel.

	6	5	3	
	4	2	2	
	24			
	2	1	1	
	1	2	8	8
		1	1	1
	2	1		
Ruthen	29	5	10	9

Nachher nehme ich das Achtel dieſer letztern Zahl; und endlich, um 2 und 2 durch 6 zu multipliciren, nehme ich das Drittel, und das Zwölftel dieſes Drittels.

Vom Ausziehen der Quadrat-Wurzel.

Da die von den Meßkünſtlern (Geometern) vorgeſchriebene Methode, die Quadratwurzel auszuziehen, langweilige und ſchwere Ausrechnungen erfordert: ſo habe ich den Landmeſſern einen Gefallen zu erzeigen geglaubt, wenn ich ihnen eine Methode vorlegte, wozu nichts weiter, als ein zweymaliges Dividiren nach gewöhnlicher Art gehöret, und wovon überdies die eine Diviſion nur mit einer einzigen Ziffer, oder höchſtens mit zwey, geſchieht. Einige Beyſpiele werden die Art des Verfahrens hiebey begreiflich machen.

Man verlangt die Wurzel von 8. 06. 50. 32. 01.

A. Man theile allemal die gegebene Zahl in Claſſen, von der Rechten gegen die Linke zu, und gebe jeder 2 Ziffern.

B. Man nehme die Wurzel der erſten Claſſe zur Linken; nämlich 2.

C. Das Quadrat dieſer Wurzel, nämlich 4, iſt um 4 kleiner, als 8.

D. Zu dieſem Deficienten ſetzt man ſo viel Ziffern, als Claſſen ſind, weniger eine: ſo bekömmt man 40650.

E. Man nimmt die Differenz zwiſchen 4, als dem Quadrat der Wurzel, und 9 dem nächſt größern Quadrat, nämlich 5.
F. Durch dieſe Differenz theilt man die vorhergehende Zahl. Der Quotient iſt 8130.
G. Vor dieſen Quotienten ſetzt man die obige Wurzel, 28130.
H. Durch dieſe Zahl dividirt man die gegebene Zahl. Der Quotient iſt 28670.
I. Man addirt die Hälfte der Differenz dieſer zwo Zahlen zur kleinern; nämlich 270 zu 28130: ſo bekömmt man 28400. Da man aber, wenn man, zur Probe, dieſe Zahl quadrirt, das Quadrat etwas zu groß findet, ſo nimmt man eins davon ab, und bekömmt alsdann 28399, als die geſuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

1. 07. 64. 00.

B. 1 iſt die Wurzel der Claſſe zur Linken.
C. Ein Deficient iſt hier nicht.
D. Man nimmt die folgenden erforderlichen Ziffern 076.
E. Die Differenz des Quadrats 1, zum folgenden Quadrat 4; iſt 3.
F. Dividirt 076 durch 3. Der Quotient iſt 025.
G. Setzt vor dieſen Quotienten die Wurzel: ſo hat man 1025.
H. Dividirt durch dieſe Zahl die aufgegebene: ſo iſt der Quotient 1050.
I. Addiret die Hälfte der Differenz zu 1025: ſo bekömmt man 1037, als die geſuchte Zahl.

Noch ein ander Exempel.

9. 27. 32. 43. 04.

B. Die Wurzel von 9 iſt 3.
C. Es iſt hier kein Deficient.
D. Man nimmt die 4 folgenden Ziffern 2732.

E. Die

E. Die Differenz der Quadrate zwiſchen 9 und 16 iſt 7.

F. Dividirt 2732 durch 7. Der Quotient iſt 0390.

G. Setzt die Wurzel vor, 30390.

H. Dividirt durch dieſe Zahl die gegebene. Der Quotient iſt 30514. *)

I. Addirt die Hälfte der Differenz, ſo iſt 30452 die geſuchte Zahl.

Hiebey iſt zu merken: 1. Wenn bey geendigter Operation etwas übrig bleibt, ſo macht man daraus einen Bruch, wovon dieſes übrig gebliebene der Zähler iſt, und um den Nenner zu haben, dupliret man die gefundene Wurzel, und addirt eins dazu. 2. Wenn man die Hälfte nicht bey der Operation I. nimmt, rechnet man das Halbe nicht.

Durch eine ähnliche Methode läßt ſich auch eben ſo leicht die Kubikwurzel ausziehen.

Exempel.

43. 241. 792.

A. Man theilt die gegebene Zahl in Claſſen von der Rechten gegen die Linke zu, und giebt jeder 3 Ziffern.

B. Man nimmt die Wurzel des Kubus der Claſſe zur Linken; nämlich 3.

C. Der Kubus dieſer Wurzel, iſt um 16 kleiner, als 43.

D. Zu dieſen 16 ſetzt man ſo viel folgende Ziffer, als Claſſen ſind, weniger eine: 1624.

E. Man nimmt die Differenz zwiſchen den kubiſchen Zahlen 27 und 64: nämlich 37.

F. Dividirt 1624 durch 37. Der Quotient iſt 44.

G. Setzt vor dieſe Zahl die erſtgefundene Kubikwurzel, ſo bekömmt man 344.

H. Das Quadrat dieſer Zahl iſt 118236.

I. Dividirt durch dieſes Quadrat die gegebene Zahl. Der Quotient iſt 365.

*) Im franzöſiſchen Original ſteht hier aus Verſehen die Zahl 30390; ich habe aber beym Nachrechnen gefunden, daß es 30514 heißen müſſe. B.

K. Das Drittel der Differenz dieſer Zahl zu obigen 344 addirt, giebt 351, als die geſuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

7. 976. 023. 992.

B. Wurzel 1.
C. Deficient 6.
D. Zuſetzung der 3 folgenden Ziffern, 6976.
E. Differenz der Kuben, 7.
F. Dividirt. Der Quotient iſt 997.
G. Die Wurzel vorgeſetzt; 1997.
H. Quadrirt; 3988009.
I. Dividirt. Der Quotient iſt 2000.
K. Das Drittel der Differenz zur kleinern Zahl addirt, giebt 1998, als die geſuchte Zahl.

Ein ander Exempel.

350. 062. 735.

B. Wurzel 7.
C. Deficient 7.
D. Zuſetzung der 2 Ziffern; 706.
E. Differenz der Kuben, 169.
F. Dividirt. Der Quotient iſt 44.
G. Die Wurzel vorgeſetzt; 704.
H. Quadrirt; 495616.
I. Dividirt. Der Quotient iſt 706, wovon die Differenz o iſt.

Noch ein ander Exempel.

3. 259. 592.

B. Die Wurzel von 3, iſt 1.
C. Der Deficient 2.
D. Zuſetzung, 225.
E. Differenz der Kuben, 7.
F. Dividirt; 32.
G. Die Wurzel vorgeſetzt; 132.
H. Quadrirt; 17424.
I. Dividirt. Der Quotient iſt 187.

K. Das

K. Das Drittel der Differenz zu 132 addirt, giebt 150, als die geſuchte Zahl.

Zum Bruche nimmt man die Differenz zwiſchen der gegebenen Zahl, und dem größten Kubus dieſer Zahl, deren Wurzel man gefunden hat. Dieſe Differenz iſt der Zähler des Bruches. Zum Nenner macht man eine Summe aus der Wurzel dreymal genommen, und ihrem Quadrat dreymal genommen, nebſt eins. Wäre demnach die Differenz 35, ſo iſt dieſes der Zähler, und dreymal die Wurzel 20, nebſt dreymal ihr Quadrat 400. und 1, das iſt: 1261, iſt der Nenner; und der Bruch $\frac{35}{1261}$.

Noch ein ander Exempel.

48. 627. 125.
B. Kubikwurzel, 3.
C. Deficient, 21.
D. Zuſetzung, 2162.
E. Differenz der Kuben, 37.
F. Dividirt. Der Quotient iſt 58.
G. Die Wurzel vorgeſetzt; 358.
H. Quadrirt; 128164.
I. Dividirt. Der Quotient iſt 379.
K. Das Drittel der Differenz addirt, giebt 365, als die geſuchte Zahl.

* Wahrer Nutzen von geometriſcher Aufnahme der Landgüter und derſelben Pertinenzien: ſt. im 14. St. der ſchleſ. öconom. Sammlungen, Bresl. 1775, 8. S. 497—514.
Des Durchl. Herzog Carls zu Braunſchweig Inſtruction für die Subdelegatos, bey Fürſtl. General-Landes-Vermeſſungs-Commiſſion, d. d. 28. Nov. 1755: ſt. in D. G. Schrebers neue. Sammlung ꝛc. VII. Th. Bützow und Wism. 1764, gr. 8. S. 523—588.
Eb. Deſſ. Verordnung, die bey der Landesvermeſſung angeordneten Gräben an den Feldern, Wieſen und Wegen, auch geſetzten Gränz- und Wannenſteine betreffend, d. d. 19. Jan. 1759: ſt. im 164 St. der Lpz. Samml. 1759, 8. S. 668—670.
Unterſuchung über den rechten Grund zur gleichen Eintheilung der Ackerſtücke an gewiſſen Orten in Schweden überhaupt, und beſonders in Smaland: ſt. im 2. Th. des ſchwed. öconom. Wo-

chenbl. für den Apr. May und Jun. 1765. Greifsw. 8. Art. 43, S. 196—212.

Erinnerung über die vorhergehende Unterſuchung: ſt. im 3. Th. deſſelben, Art. 93, S. 391—394.

Gedanken über die Aeckerumlegung in den Dörfern, und deren Theilungsgrund in Schonen: ſt. eb. daſ. Art. 98, S. 407—423.

Etwas aus der Förſterrechenkunſt, von *I. C. B.* ſt. im X B. des allgem. Forſtmag. Frf. u. Lpz. gr. 8. 1769, S. 161—174.

Nouvelle inſtrument d'Ichnographie, pour lever les plans, terriers &c. de campagne, ſans ſe ſervir d'échelle, ni calcul, ni meſurage, dès qu'on a trois ou quatre points levés, par M. *Antoine*: ſt. n. 1 K. T. im Journ. œconom. Mars 1760, S. 109—111.

Andr. Auer diſquiſitio problematis mathematici: „Menſurare & diſtribuere ſylvam aut paludem inacceſſibilem & imperſpicuam meliori modo, vel in partes æquales vel datæ proportionis & oſtendere, ad quantam magnitudinem hoc effici, & quantum vel calculo debite & exacte finito ſic a veritate aberrari poſſit, adhibitis inſtrumentis geometricis aut non,“ quam præmio Jablonowskiano ſocietas phyſica Gedanenſis adſecit 1766, d. 19. Martii. Hrn. Andr. Auer Abhandlung über die geometriſche Aufgabe: „Einen unzugänglichen und undurchſichtigen Wald oder Moraſt auf die beſte Weiſe auszumeſſen, und denſelben entweder in gleiche Theile, oder in Theile nach gegebener Verhältniß, zu theilen; ferner, bis zu welcher Größe dieſes möglich ſey, zu zeigen, und wie weit man bey der genaueſten Berechnung dennoch von dem wirklichen Gehalt abweichen könne, es ſey, daß man mit oder ohne geometriſche Werkzeuge arbeite;“ welcher von der Naturforſchenden Geſellſchaft in Danzig 1766, d. 19. Merz, der Fürſtl. Jablonowskiſche Preis zuerkannt worden. Aus der lateiniſchen Urſchrift überſeßt. Lat. und Deutſch. Danzig, 1767, 4, 4 B. nebſt 2 K. T. Die Frage iſt, eine Figur in Grund zu legen, deren Gränzen man nur ſehen, aber nicht dazu kommen kann. Herr Auer mißt alſo vor der Figur eine Grundlinie, mit dieſer verbindet er andere Standlinien um die Figur herum, aus deren Enden er nach den Gränzen der Figur, und nach den benachbarten Standpuncten viſiert, und nach ſo ausgemeſſenen Winkeln, und der gemeſſenen Grundlinie, andere Linien trigonometriſch berechnet, welche die Gränzpuncte der Figur beſtimmen. Die Verzeichnung räth er, anſtatt des Transporteurs, durch Dreyecke, deren Seiten man berechnet hat, zu machen.

Jac. Jaggot liefert in ſeiner Beſchreibung vom Kirchſpiele Perna, im 12. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1750, S. 265, f. vornämlich eine Einrichtung einer Landmeſſer-Commiſſion zur Ausmeſſung Finnlands.

L'Arpenteur foreſtier, ou methode nouvelle de meſurer, calculer & conſtruire toute ſorte de figures, ſuivant les principes geometriques & trigonometriques, avec un traité d'arpentage, appliqué à la reformation des forêts, tres-utile tant aux Arpenteurs & Géographes qu'aux Marchants & proprietaires de bois. Par Mr. *Guiot*. à Paris, 1765, 8. 179. S.

Von Fehlern beym Feldmeſſen, von A. G. Käſtner: ſt. im 15. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1753, S. 131—140.

Beſchrei-

Beſchreibung von Hrn. Jonathan Siſſons neu erfundenem Meß≈ Inſtrument, um Felder damit zu meſſen: ſt. n. der Abbild. in Ed. Laurence aus dem Engl. überſ. Pflichten eines Verwalters Leipz. 1751, 8. S. 116—126.

Praxis Geometriae, worinnen nicht nur alle bey dem Feldmeſſen vorkommende Fälle mit Stäben, dem Aſtrolabio, der Bouſſole und der Menſul, in Ausmeſſung einzeler Linien, Flächen und ganzer Reviere, welche, wenn deren etliche angränzende zuſammen genommen, eine Landcharte ausmachen, auf ebenen Boden und Gebirgen, wie auch die Abnehmung der Höhen und Waſſerfälle, nebſt beygefügten praktiſchen Handgriffen, deutlich erörtert, ſondern auch eine gute Ausarbeitung der kleinſten Riſſe, bis zum größten, mit ihren Nebenzierrathen treulich communiciret werden, von J. F. Penther 5te Edition Augſp. 1753, f. 1 Alph. 3 B. nebſt 25 K. T. Zugabe zur Praxi Geometriae, 14 B. und Taf. 26—39.

Der ſicher ≈ und accurate Gränz ≈ Land ≈ und Forſt ≈ Renovator, oder deutlicher Wegweiſer, wie 1) eine figurirte Gränz≈Stein ≈ und Waydbeſchreibung über eine jede Gemarkung zu verfertigen; 2) eine recht vollkommene Renovation anzuſtellen, und in ein geometriſch und figurirtes Lagerbuch zu redigiren; 3) eine gründliche Widerlegung derjenigen irrigen Meynung, ſo behaupten wollen, daß die wagrechte Meſſung der Berge berechnet, mithin der horizontale Inhalt für das rechte Product gehalten werden ſolle; 4) wie die Waldungen zu meſſen; 5) eine denen Herſchaft≈ und Communen höchſt nöthig und nützliche Inſtruction, wie auf eine ganz leicht und geſchwinde Art alle gemeſſene und in Grund gelegte Waldungen probirt; dadurch nicht allein ſowohl die Accurateſſe als Fehler, ſondern auch die Capacität eines zu dergleichen Verrichtungen gebrauchend oder ſich angebenden Geometrae ſogleich erkundigt werden kann; wobey 6) auch die von denen Geometris gebrauchend unterſchiedliche Arten beym Forſtmeſſen; endlich auch 7) die Fehler, ſo aus Veränderung der Winkel entſpringen, angezeigt werden; letztens folgt 8) eine kleine Erinnerung wegen Examinirung der Feldmeſſer; und 9) von der 16 und 10 theiligen Meß ≈ und Berechnung, eine unvorgreifliche Meynung; wie auch 10) in aller Eil, ohne Circul und Lineal, ein Winkelmaß zu machen. Alles ſowohl denen Herrſchaft ≈ und Unterthanen, als auch Forſtmeiſtern, Beamten, Commiſſariis, Renovatoribus und Geometris zum Dienſte und Nachricht durch 7 Demonſtrationes in Kupfer vorgeſtellt und in Druck befördert von Ge. Cph. Rieckhern. Stutg. 1734, 4. 2 B.

Mathematiſche Anfangsgründe der Arithmetik und Geometrie, inſofern ſolche denjenigen, die ſich dem höchſtnöthigen Forſtweſen auf eine vernünftige und gründliche Weiſe widmen wollen, zu wiſſen nöthig ſind, herausgegeben von Joh. Ehrenfr. Vierenklee. Lpz. 1767, 8. 12 ½ B. u. 11 Kupfert.

Die wichtigen Vortheile, welche die Landesvermeſſungen einem Staate gewähren, von Chr. Heinr. Wilken: ſt. in D. G. Schrebers neuer Cameralſchr. VI. Th. Halle, 1766, gr. 8. Seite 558—627.

Die Verbeſſerung des Staats aus mathematiſchen und öconomiſchen Gründen; oder vollſtändiger Unterricht von Landesvermeſſungen, und daher entſtehenden vortheilhaftern Einrichtung der allgemeinen Landesöconomie und des Cameralweſens, worin gezeigt wird, wie alle Felder überhaupt ohne den Gebrauch eines Inſtruments zu vermeſſen, zu vertheilen, durch eine ganz andere Einrichtung zu verbeſſern, und die Karten darüber zu verfertigen ſind; alles aus richtigen Grundſätzen nach der beſondern Beſchaffenheit eines Staats alſo hergeleitet, daß ſowohl der Landesherr die wichtigſten Vortheile daraus ziehen, als auch der Nahrungsſtand der Unterthanen befördert, und das ganze Land in einen blühenden Zuſtand geſetzt werden möge; aus den beſten Landvermeſſungsanſtalten und vielfältigen Erfahrungen zuſammengetragen, erweitert und verbeſſert durch eben Denſelben Frkf. u. Lpz. 1765, 4. 4 Alph. 14 B. nebſt 8 K. T.

Die Vermeſſung der Grundſtücke in der Ferne; oder geometriſch-practiſche Anweiſung, wie ſolche Grundſtücke, zu welchen man ſo wenig nach Gefallen kommen, als ſie überſehen kann, z. B. Brüche, Moräſte, undurchſichtige Wälder u. d. gl. am allergenaueſten, kürzeſten und leichteſten aufzunehmen, auszumeſſen, und zu vertheilen ſind, von eben Demſelben; eine Abhandlung über die fürſtl. Jablonowskiſche Preisaufgabe aus der Erdmeßkunſt, „einen unzugänglichen und undurchſichtigen Wald oder Moraſt auf die beſte Weiſe auszumeſſen, u. ſ. w.“ welcher das Acceſſit in der geometriſchen Claſſe von der naturforſchenden Geſellſchaft in Danzig den 19. März 1766 ertheilet worden. Arte & Labore. Danzig. 1767, 4, 4 B. n. 1 K. T.

Acker-Meſſer, Feldmeſſer, Landmeſſer, Lat. Menſor, oder Agrimenſor, und von einigen auch Bodo oder Bolo genannt, Fr. Arpenteur, iſt ein Mann, welcher ſich auf denjenigen Theil der Meßkunſt, welcher die Flächen zu meſſen lehrt, gelegt hat. Er beſtimmt demnach den Umfang der Länder und Grundſtücke nach Aeckern, Hufen oder Morgen, und weiſet die Vermeſſung an, welche jedem Eigenthümer eines Grundſtücks gehört. Es giebt geſchworne Feldmeſſer. Jedes Forſtamt hat ſeine eigene Perſonen, welche die Gehölze ausmeſſen.

***Acker-Meſſer**, iſt eine neue Art eines Pfluges, welche der Marquis del Borro im Mayländiſchen ungefähr im Jahre 1713, bey Gelegenheit eines großen Viehſterbens, erfunden hat, und ſo eingerichtet iſt, daß ein Menſch ſolchen leicht auf der Erde vor ſich hinſchieben, und das Vieh dabey erſparen kann, der Acker aber gleichwohl beſſer umgewendet wird, als mit dem gemeinen

Pfluge.

Pfluge. Es beſteht dieſe Maſchine, (ſiehe Fig. 8.) aus drey Hauptſtücken, als 1) aus einem Geſtelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa geht, vorn aber auf zwey beweglichen Füſſen bb ruht, die unten mit Eiſen geſchuht ſind, und zwo Spitzen haben, vermittelſt deren der Wagen leichter fortgeſchoben werden kann, indem ſolche Spitzen in den Boden einſtechen, und durch dergleichen Stemmung das vor ſich Hinſchieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüſtung B, welches zwo große Keulen oder Schlägel cc mit ihrem Zugehör ſind, wodurch man die Spaden und ſcharfen Eiſen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerſtückt wird, in die Erde hinein treibt. 3) Aus dem Geſchirr, oder Eiſen-Geräthe C, in deſſen Anordnung das Hauptkunſtſtück der ganzen Maſchine beruht.

Den Gebrauch und Nutzen dieſes Inſtruments können am beſten nachfolgende Urtheile erklären, die von Perſonen gefällt worden, welche die Application dieſer Maſchine ſelbſt mit angeſehn, und deren Vortheil genau unterſucht haben. Alſo berichtet davon Don Luigi Ruggiero an Don Piedro Viſconti, den Großkanzler zu Mailand: „Es ſey das Inſtrument auf Art eines kleinen Handwagens, mit zwey Rädern, gemacht, damit „es deſto leichter fortzuſchieben ſey. Es beſtehe aus einem Geſtelle von ſteineichenem Holze, und habe an „der Spitze ſechs eiſerne Spaden, welche mit ihren beweglichen Angeln wohl zugerichtet ſind. Oben hinein „wären zwo Keulen von hartem Holze, welche, wenn „ſie erhoben werden, auf die Achſe, woſelbſt oberwähnte „Spaden in einander gefügt ſind, ſchlagen, und dadurch verurſachen, daß dieſelben in das Erdreich eindringen. Dieſe Spaden brechen das Erdreich mit „großer Behendigkeit; und man kann ſogar Weibsbilder damit arbeiten laſſen, weil es leicht zu führen „und zu bewegen iſt ꝛc.“ Ferner ſchreibt auch hievon

von an oben gedachten Herrn Großkanzler, der Ingenieur Johann Ruggiero, folgendes: „Es iſt zu Hebungen, Stoßungen, Keilungen verfertigt, und wird „mit ſolcher Leichtigkeit und Einfalt gehoben, daß es zu „verwundern iſt, wenn man ſeine Geſchwindigkeit und „die Kräfte ſeiner Wirkung betrachtet, welche ſchier von „zwo Ellen an der Spitze, ſechs Zoll an der Breite, „und eben ſolcher Tiefe bey jedem Striche iſt. In einem „Augenblicke hebt es wunderbarer Weiſe das Erdreich, „und indem es ſolches weiter vor ſich ſtößt, wirkt es „wie ein Grabſcheit, als wenn mehrere Menſchen ackerten, und das Erdreich zugleich umwälzten. Ferner „hat dieſes Inſtrument mächtigere und kräftigere Wirkungen, wenn das Erdreich hart, trocken und auch gefroren iſt, da man ſolches durch keine Maſchine, und „weder durch Grabſcheit noch Pflug, ſpalten kann. „Alsdann wirkt es wunderbar, indem es in einem Augenblicke ſtarke Erdklößer, beynahe zwo Ellen lang, „und ſechs Zoll breit und tief, zertheilt, wie ich durch „die Erfahrung gefunden habe. Wenn das Erdreich „einmal durch dieſen Pflug durchgearbeitet wird, ſo „wird es beſſer, als wenn es zweymal durchgeackert „würde, weil er das Erdreich erhebt, von ſich ſtößt, „und in kleine Stücke zermalmt über ſich wirft. Kurz, „wenn jedem Landmann ſo viel Feld mit dieſer Maſchine „zu bearbeiten angewieſen würde, daß er eine Kuh darauf halten, und davon zureichende Düngung haben „könnte, ſo ließe ſich alles Feld gleichſam in Gärten verwandeln.“ Unter andern Perſonen aber, die eine beſondere Wiſſenſchaft von dem Feldbau in dem mailändiſchen Staat haben, bezeugt D. Rocco Ricci von der Wirkung dieſes Ackermeſſers, damit er in ſeinen eigenen Feldern arbeiten laſſen, dergeſtalt: „Ich behaupte demnach, daß an der Art, womit dieſes neue Inſtrument die Erde umwendet, nichts auszuſetzen ſey, noch „an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch

„für

„für viel vortheilhafter halte, als das Grabſcheit, und „daß die daher rührende Arbeit weit beſſer und gründ„licher, als des Pfluges, ſey. Auch glaube ich, daß „kein Boden ſey, der mit dieſem Inſtrumente nicht kön„ne umgearbeitet werden, in Anſehung der gewaltigen „Macht, mit der die Eiſen getrieben werden, und der „Leichtigkeit mit welcher man zwo Ellen in der Länge „mit einem Stoß umgewendet ꝛc.“

So ſehr man dieſes Werk in Italien gelobt hat, ſo meynen doch unſere deutſche Landwirthe aus der Erfahrung gefunden zu haben, daß es ſich nicht in allem Erdreiche ohne Unterſchied wohl und nützlich gebrauchen laſſe, ſondern nur auf flachem Lande, und in trocknem Erdreiche, wowider aber die beglaubigten Zeugniſſe der Italiener ſind. Uebrigens hat die Borriſche Acker-Maſchine auch die Unbequemlichkeiten: 1) daß ſie koſtbar anzuſchaffen und zu unterhalten iſt; 2) daß ſie ſchwer zu regieren iſt, und alſo den Arbeiter ungemein ermüden muß.

Koſtbar iſt ſie 1) anzuſchaffen. Wer bedenkt, daß Wagner und Schmied dabey viel Arbeit finden, indem 55 Stück in der Beſchreibung benannt werden, wovon die meiſten doppelt zu rechnen; 2) daß 8 Meſſer von gegoſſenem Eiſen dazu gehören, und ſowohl das Holz- als auch Eiſenwerk von ziemlicher Stärke ſeyn muß; der wird leicht begreifen, daß dieſe Maſchine unter 40 bis 50 Reichsthaler nicht zu haben iſt, welches für einen Bauer ein ſehr koſtbares Werk wäre. 3) Zu unterhalten fällt ſie auch koſtbar. Die vielen eiſernen Bänder, Haken, Bolzen, Ringe, Federn, Spitzen ꝛc. nutzen ſich bey der Bewegung ſtets ab, und muß daran ſtets zu beſſern ſeyn. Beſchwerlich mag ſie auch zu regieren ſeyn; denn, obwohl davon gerühmt wird, daß die Bewegung mit wenig Kraft geſchehe, und Leute, die ſich nur ein wenig dabey übten, geſchwinde damit arbeiten könnten, ſo wird doch das Gegentheil davon aus folgenden Urſachen ſehr wahrſcheinlich: 1) Wird dazu eine fünffache Bewegung erfordert;

fordert; 1. die Hämmer zu heben; 2. den Bengel, welcher die Grabeiſen aufſchnellt, nieder zu drücken; 3. das Gitter fallend zu machen; 4. die im Erdreich eingedrückten Füße auszuheben; 5. das ganze Geſtelle ½ Schuh fortzuſchieben. 2) Bey dieſer fünffachen Bewegung muß der Arbeiter α) 4mal ab, und wieder anſetzen. β) kann er nie das eigene Gewicht allein anwenden, ſondern muß faſt allezeit die Hände und Arme in Bewegung haben. γ) An den Hämmern hat er 60 Pfund zu heben. δ) Die 8 Grabeiſen aufzuſchnellen, mag wohl eben ſo viel Kraft erfordern. ε) Wenn er das Geſtelle, wie auch die Hämmer und den Bengel heben will, muß er beynahe um eine Elle tief ſich bücken, weil die Räder, worauf das Geſtelle ſteht, nur eine Elle im Diameter halten, folglich das ganze Werk nur ½ Elle über der Erde erhoben iſt; das Bücken aber pflegt bey aller Arbeit am meiſten beſchwerlich zu ſeyn. ζ) Hat man bey Veränderung der Maſchine ſich wohl vorzuſehen, daß die rechte Weite getroffen werde; denn wird unter 6 Zoll das Geſtelle gerückt, ſo faſſen die Meſſer wenig Erde; nimmt man über 6 Zoll, ſo wird nicht alle Erde gebrochen. η) Weil der obere Theil des Leibes in ſteter Bewegung iſt, und die Arme mit Niederdrücken und Aufheben ohne einige Ruhe ſich beſchäftigen: ſo kann leicht erachtet werden, daß des Arbeiters Kräfte dabey in die Länge ſehr abnehmen müſſen.

Wer im übrigen von dem Gebrauche und der Zubereitung aller beſondern Stücke dieſer Maſchine weitern und genauern Unterricht verlangt, der kann ſolchen in des Herrn Marcheſe del Borro Buche antreffen, welches im Italieniſchen aus 20 Bögen, in gr. 4. und 7 großen Kupfern beſteht, und unter folgendem Titel ins Deutſche überſetzt zum Vorſchein gekommen iſt:

Ausführliche Beſchreibung des ſogenannten großen öconomiſchen Ackermeſſers, oder nützlichen Pflugſchaars, welches der Marcheſe *Don Aleſſandro del Borro* erfunden, und zur Verbeſſerung des Ackerbaues applicirt, auch hierauf, in Beyſeyn derer Staatsbedienten

dienten und Ständen des Herzogthums Meyland, probirt, und ſodann der berühmte Baumeiſter in Baſel, Hr. Johann Schudi, in Gegenwart und mit Approbation vieler hundert Perſonen die Probe damit nachgemacht, und folglich dargethan, daß nur eine einzige Manns- oder Weibsperſon damit, ohne Hülfe der Pferde, oder andern Horn- und Zugviehes, an allen Orten, und in allerhand Erdreich mit leichter Mühe pflügen, Acker und Felder bauen könne. Aus dem italieniſchen zu Meyland gedruckten Originale ins Deutſche überſetzt, auch mit dazu dienlich und behörigen Kupferfiguren, wodurch angewieſen wird, wie dieſes Inſtrument nachzumachen, verſehen. Leipz. 1721, 4. 16 Bög. n. 4 Bögen Kupfer.

Die Borriſche Maſchine hat Herrn M. Orth, einen Prediger von Regensburg, im Jahre 1740 veranlaßt, ein ähnliches, jedoch weniger koſtbares, und von Unbequemlichkeiten befreytes Ackerinſtrument, welches aus der Lehre des Hebels mit wenigen Stücken zuſammen geſetzt iſt, nur 1 Thaler koſtet, und von einer einzigen Perſon regiert und getragen, damit aber nichts deſto weniger der Acker, und zwar ohne Ackervieh, gehörig bearbeitet werden kann, zu erfinden. Die erſte Erfindung war dieſe. Er ließ ein Geſtell aus drey Stücken Holz machen, ſo ungefähr 5 Zoll hoch und 7 Zoll breit war. Das eine Stück ließ er wie eine Achſe ausſchnitzen, und mit kleinen Rädern verſehen; am andern brachte er eine eiſerne Spindel mit 2 Grabſcheiten an, wie Fig 9 bey C. zeigt; das dritte Stück war in der Achſe mit den Rädern eingezapft, und hielt das Geſtell zuſammen, war aber nur ſo lang, daß im Zwiſchenraume die Erde durch die Grabſcheite aufgehoben werden konnte. An die Grabſcheite brachte er Hebel oder Stiele an, und zwar eingekrümmt, damit ſich der Arbeiter, weil die Stiele oder Hebel auf halbe Mannshöhe gerichtet waren, bequem darauf ſteuren und ruhen, auch bey dem Einſtoſſen der Spaden in das Erdreich mehrern Nachdruck geben könnte, und dabey nicht abſetzen dürfte. Als der Verſuch damit, wiewohl nicht ohne großen Widerſtand der Dienſtbothen, gemacht wurde, ſo entdeckte man folgende Fehler: 1) Könnte das aufgegrabene Erdreich nicht recht umge-

umgeworfen werden, weil zwiſchen den Spaden und der Achſe nicht Raum genug war. 2) Stieß das Stück Holz mit den Rädern E. die abgeſtochenen Schollen um, daß ſie wieder in die vorigen Löcher fielen. 3) Machte das Querſtück C, an welchem die Spade befeſtigt war, im Niedertreten das aufgelockerte Land wieder feſt. Dem erſten und andern Fehler wurde aber dadurch abgeholfen, daß das Stück E. verlängert und unten ausgeſchweift wurde; ferner wurden die Haupthölzer bey F. mit einer ſchwachen und weit längern Stange verbunden. Der dritte Fehler ward dadurch gehoben, daß C in der Mitte ausgeſchnitten und mit Abſätzen DD. verſehen wurde. Mit dieſem nun verbeſſerten Ackerinſtrumente hat Herr **Orth** Proben gemacht, die mit vielem Lobe abgegangen, und er ſelbſt in ſeinen Feldern viele Jahre nachher gebraucht, und in Koſten viel erſpart hat, und durch Wohlgerathen der Felder ſeine Mühe belohnt worden. Wie die ganze Maſchine ausſehe, kann aus A, und wie der Arbeiter dabey ſeine Stellung habe, aus B. erſehen werden. Anſtatt der Grabſcheite, welche von der Spindel abgenommen werden können, hat der Erfinder auch, zu verſchiedener Abſicht, eine gewiſſe Art Gabeln, wie bey F. zu ſehen iſt, angegeben, welche dem Geſtelle anſtatt der Grabſcheite applicirt werden, damit, wenn der Acker im Rühren gegraben und geſchlichtet worden, der Ege vorgearbeitet werde. Es greift dieſelbe nicht tiefer in das Erdreich, als etwann 2½ Zoll; mit den Gabeln aber kann die Tiefe völlig gewonnen werden, welche bey dem Graben oder Ackern geſucht wird. Quecken, Diſtel- und Hungerwurzeln, auch anderes Unkraut, welches dem Acker die Kraft entzieht, können faſt aus dem Grunde empor gehoben, und hernach durch die Ege deſto leichter heraus gezogen werden. Man ſchüttelt beym Niederdrücken das Gewürzel wohl aus, ſo wird das Erdreich lockerer; und wenn dieſes bey trocknem Wetter geſchieht, ſo kann ein Acker gleich das erſte Jahr vom Unkraute mehrentheils gereinigt werden.

An

An dieſem Ackerinſtrumente wurde, aus Neid und Vorurtheil gegen die alte Art zu pflügen, vieles ausgeſetzt, jedoch ward es auch von Einigen als eine nützliche Erfindung geprieſen. Vornämlich aber wurde, nach dem Berichte des 31. St. der Leipziger Samml. S. 662, fgg. von einem Gartenliebhaber daran ausgeſetzt, daß dieſes Inſtrument in den Gärten nicht wohl könne gebraucht werden, weil die Erde in ſolcher Arbeit nicht nur dürfte gelüftet, gebrochen und umgeworfen werden, ſondern die Erde durch Zerſchlagung der groben Schollen rein gemacht, und das Obere mit dem darauf ſtehenden Unkraute untergekehrt werde. Allein, Herr Orth iſt bald entſchuldigt, wenn man ſagt, er habe dieſes Inſtrument für die Acker- und nicht für die Gartenarbeit erfunden. Vielleicht aber wäre für dieſen Mangel Rath zu ſchaffen, wenn dieſe Abſätze und Spaden zuſammen gerückt würden, und um eine gleichförmige Bewegung beyder Spaden zu erhalten, könnten die Hebel derſelben mit einem Querholze zuſammen gehängt werden. Und weil alle Menſchen in beyden Händen nicht einerley Kraft beſitzen, könnten beyde Stiele der Spaden durch eine dreyeckige eiſerne Gabel zuſammen verbunden werden, wodurch die Kraft an dem hervorragenden hölzernen Hebel concentrirt werden könnte. Endlich würde nützlich ſeyn, wenn in das Holz, woran die Achſe der Räder befindlich iſt, eiſerne Zacken eingeſchlagen würden, damit im Fortrücken die noch übrigen hervorragenden groben Schollen vollends zerſtoßen werden könnten.

Die erſte Probe mit dieſem Inſtrumente war recht wohl gerathen. Man ſäete auf ein Viertel Feld, Geraiſchen Maßes, wo im vorigen Jahre Kraut geſtanden, (nachdem es in der Rühre mit beſagtem Ackerinſtrumente umgegraben, hernach aber auf gemeine Weiſe beſtellt worden), ½ Viertel und ½ Maß Gerſte; dieſe wuchs wie ein Rohr hervor; in der Aernde wurden 2 Mandel 10 Garben davon aufgebunden, welche 9 Viertel ſchöne Gerſte,

Z 2 alſo

alſo faſt 18fältig gaben. Dieſe iſt, wie ſie von den Dreſchern auf den Boden geliefert zu werden pflegt, von allem Geſäme und flachen Körpern gereinigt, und befunden worden, daß dem Scheffel nicht völlig 1 Maß abgegangen, da bey anderer 1½ Maß völlig zu ſepariren waren. Im Jahre 1741 ward ein Scheffelfeld in der Rühre gegraben, und im Winter mit halben Samen beſäet. Die Saat wurde zwar von den Mäuſen übel zugerichtet, wuchs aber dennoch im Frühlinge Mannshoch auf, und gab 5 Scheffel, mithin zehnfältig wieder. Wenn man in verwildertem Boden die Stiche nicht weitläuftig macht, und bey trocknem Wetter das Gegrabene mit einer ſcharfen Ege wohl ausarbeitet, ſo läßt ſich dadurch eben ſo gut, wie durch das Borriſche Ackermeſſer, das Erdreich klein zermalmen, und ſolchergeſtalt das Unkraut eher ausrotten; wenn nur 2 oder 3 Tage nach dem Egen recht warmer Sonnenſchein ſey. Die Borriſche Maſchine gräbt zwar in die Länge 2 Ellen, dergleichen ſich mit dem Orthiſchen aus 2 Grabſcheiten beſtehenden Inſtrumente nicht bewerkſtelligen läßt; jedoch, wenn jedes Grabſcheit in der Breite 14 Zoll hielte, in welchem Fall es 16 Zoll Land brechen könnte, ſo würden beyde, bey jedem Stiche 32 Zoll breit Erde herumgraben, und fehlten an 2 Ellen nur 16 Zoll, oder der dritte Theil; wiewohl dieſes in Anſehung der Zeit einzubringen wäre, indem ſich mit dieſer Maſchine weit hurtiger, als mit der Borriſchen, graben läßt. Die Borriſche macht ein Loch 6 Zoll in der Breite; durch die 2 Grabſcheite bey der Orthiſchen, kann man 8 bis 12 Zoll in der Breite brechen. Jene gräbt 6 Zoll tief; bey dieſer, wenn die Abſätze daran kurz ſind, kann 9 Zoll tief gearbeitet werden; indeſſen iſt in Feldern eine Tiefe von 6 bis 7 Zoll genug. Jene iſt unter 40 bis 50 Thalern nicht zu haben; dieſe koſtet in allem 1½ Rthlr. und iſt alſo wohlfeiler als ein Pflug; und würde die Grabſcheite in Menge auf dem Eiſenhammer bereitet, ſo könnten die anzuwendenden Koſten

noch

noch geringer ſeyn. Jene fällt, zu unterhalten, koſtbar; bey dieſer ſind die Grabſcheite an einer eiſernen Spindel befeſtigt, daß man ſie abnehmen, und die geſchwächten Stücke, gleich einem Pfluge, mit wenigen Koſten, beym Schmied erlegen laſſen kann. Zu jener wird eine fünffache Bewegung erfodert; bey dieſer kömmt nur eine dreyfache vor; 1) die Grabſcheite ins Erdreich einzuſtoßen, 2) die abgeſtochene Erde umzuwerfen, 3) das Geſtell fortzuheben. Der Arbeiter darf dabey α) die Hände vom Inſtrumente nicht abſezen; β) kann er ſein eigenes Gewicht völlig gebrauchen, und damit die Spaden durch einen gelinden Sprung völlig einſtoßen; γ) hat er nicht mehr als etwa 25 Pfund fortzuheben, welches durch die Räder erleichtert wird; δ) die Erde zu brechen, braucht er wenig Kraft, weil der kurze Theil unter dem hypomochlio $3\frac{1}{2}$mal im langen Theil enthalten iſt, nämlich im Spadenſtiele; ε) darf er ſich nicht bücken; denn beym Niederdrücken der Spaden darf er nur die Arme ſo tief herunter laſſen, als er ſonſt gewohnt iſt, wenn er aufrecht ſteht, und läßt ſich das Erdreich ſodann brechen, und umwerfen, ohne beſondere Mühe, weil die eiſerne Spindel hier das Beſte thun muß; ζ) beym Fortſetzen darf man es ſo genau nicht nehmen, wenn nur nicht viel unter 6 Zoll oder über 12 Zoll angefaßt wird; denn was die Grabſcheite einmal abgeſtochen haben, das wägt ſich beym Aufdrücken völlig los; η) beym Aufſteigen auf das Geſtell, hat der Arbeiter allzeit einige Ruhe, und kann ſeine Kräfte in etwas wieder erholen, daher er nicht ſonderlich ermüdet wird, ob er gleich im Graben den ganzen Tag beſtändig anhielte, es wäre dann das Erdreich von der Dürre ſehr feſt, da man einen gelinden Regen erwarten muß.

*Ackern, (das) Fr. Labour, Labourage, Labourer, iſt die Arbeit, welche man mit dazu ſchicklichen Werkzeugen in der Erde thut, indem man dieſelbe umwirft, umackert, umgräbt, oder umhackt, nicht nur um das Unkraut

wegzuſchaffen, ſondern auch das Erdreich aufzurühren und aufzulockern. Siehe Aufrühren.

Dieſe Arbeiten betreffen die Gärten und die Felder. Man gräbt oder arbeitet die Erde in den Gärten oder Weinbergen, mit der Spade, dem Karſte, und der Radehacke um. Die Felder zu ackern, bedient man ſich des Pfluges. An manchen Orten, als: in Languedoc, wo man keine Weinpfähle braucht, ackert man auch die Weinberge mit dem Pfluge.

Ein ſehr ſteiniges Land wird, wie wirklich in einigen Cantons geſchieht, mit der Gabel bearbeitet, weil die Steine, wegen der zwiſchen den Gabelzinken befindlichen leeren Zwiſchenräume, leicht nachgeben, wobey kein anderes Werkzeug aushalten würde.

Die Thiere, deren man ſich beym Ackern bedient, ſind: der Eſel, das Pferd, der Büffel, der Ochs, und zwar von einigen, ſowohl männ- als weiblichen Geſchlechts.

Man vermindert ein wenig die Tiefe der Furchen, wenn man entweder das Pferd an längere Ziehſeile ſpannt, oder ſich eines Pferds von niedrigerer Statur bedient.

Ungeachtet die Kuh nicht ſo ſtark, als der Ochs, iſt: ſo kann ſie doch eben ſo gut vor den Pflug gebraucht werden; nur muß man ſie, ſo viel als möglich, mit einem Ochſen von ihrer Statur und Stärke, oder mit einer andern Kuh, zuſammen zu bringen ſuchen, damit das Ziehen gleich ſey, die Pflugſchaar ſich gleichſam beſtändig im Gleichgewichte befinde, und das Pflügen leichter und ordentlicher geſchehe.

Bey recht ſtarkem Erdreiche, vornämlich, wenn daſſelbe gebrochen oder aus der Lehde geriſſen werden ſoll, werden öfters, ſechs oder acht, und bisweilen wohl noch mehr, Ochſen gebraucht.

Die Alten ſchränkten die größte Strecke der Furche, welche der Ochs in einer ununterbrochenen Fortſetzung der Anſtrengung der Kräfte und der Bewegungen ziehen müßte, auf eine Länge von 120 Schritten ein; nachher ſollte man ihn einige Augenblicke lang verſchnauben laſ-

ſen,

ſen, ehe man dieſelbe Furche fortſetzte, oder eine neue anfienge. Dieſes Maß kann in einem leichten Boden, mehr als bey einem ſtarken, verlängert werden.

Beym Ackern giebt man der aufgeriſſenen Erde unterſchiedene Lagen. Siehe Ackerbeet, Furche, Gartenbeet. Der Grund dieſer Verſchiedenheit liegt in den Beſchaffenheiten des Bodens, und der Stellung, welche man den Gewächſen zu geben denkt. Ein abhängig angelegtes oder geböſchtes Beet (Fr. Ados), ſchickt ſich für Gewächſe, welche man in einem Garten frühzeitig ziehen will, weil die Sonne dabey tiefer und leichter in das Erdreich dringt, und ihre Wärme ſich länger darin erhält, weil die Abhängigkeit den langen Aufenthalt der überflüſſigen Feuchtigkeit verhindert. Bey Gelegenheit der Verbeſſerung der Felder, werde ich den Mechanismus zeigen, welchen verhältnißweiſe das Pflügen in geböſchten oder erhabenen Furchen, und das Pflügen in die Ebene wirken. Siehe Pflügen.

Acker⸗**Peterlein**, ſiehe Perterſilie.

* Acker⸗**Pferde**, ſind das Vieh, dadurch das Ackerfeld gebaut, und alle Arbeit, welche dieſerhalb vorfällt, verrichtet wird. Sie müſſen nicht gar zu alt, ſondern ſtark und arbeitſam ſeyn; und eben dieſer Urſache wegen, weil ſie nämlich hart arbeiten müſſen, ſoll ein Hausvater die Pferdeknechte dahin anhalten, daß ſie deſto fleißiger und ſorgfältiger mit ihnen umgehen, ſie ſauber ſtriegeln, wiſchen und putzen, als welches zur Erhaltung und Geſundheit der Pferde oft ſo viel, als das Futter thut, indem der Roßſtaub, wenn er ſich einmal in die Haut legt, ſehr beißt, daß ſie davor weder Tag noch Nacht ruhen können. Inſonderheit ſoll man ihnen die Füße und Hufe rein halten, ſie zu rechter Zeit beſchlagen laſſen, ihnen oft zum Maule ſehen, die Schieferzähne abſtoßen, und die Warzen ausſchneiden, und mit einer wohlgeſchliffenen Scheere abzwicken laſſen. Desgleichen ſoll man ſie 3 oder 4 Wochen vor der Aernde ſowohl, als in der Aernde

 ſelbſt,

ſelbſt, auf das Beſte halten und warten, auch dabey die nöthige Vorſehung thun, daß ſie des Abends in den Ställen fein lüftig und kühl ſtehen. Man ſoll auch den Ackerpferden bisweilen Wermuth und Salz geben, beſonders aber im Frühlinge, wenn der Wermuth blüht, ſolchen unter ihr Futter miſchen, welches ſie purgirt, und vor vielen beſchwerlichen Zufällen bewahrt. Was ihre übrige Wartung und Fütterung betrifft, davon ſiehe den Artikel: Pferd.

Acker=Pflug, ſiehe Pflug.

Acker=Räthſel, (Kretzſchmeriſches,) ſ. Ackerbau=Räthſel.

Acker=Raute, ſiehe Erdrauch.

Acker=Rettig, Raphanus Raphaniſtrum *Linn.* ſiehe Hederich No. 3.

Acker=Ruhe, ſiehe Brache.

Acker=Salat, iſt eine wilde Art Lattuke, welche man ſonſt auch Feld=Lattich nennt. Siehe Lattich.

Acker=Senf, Sinapis arvenſis *Linn*; ſ. Hederich. No. 2.

Acker=Straußgras, ſiehe Agroſtis.

Acker=Wäſſern, ſiehe Wäſſern.

Acker=Walze, ſiehe Walze.

Ackerwerbel, Ackerwirbel, L. Gryllotalpa; ſ. Reut=Wurm.

* Acker=Werkzeuge, Acker=Inſtrumente, Acker=Geräthſchaft, Acker=Geſchirre, Acker=Maſchinen, Fr. Inſtruments d'Agriculture, Utenſiles de Labourage. Hierunter wird alles zum Ackerbaue gehöriges und tüchtiges Geſchirr verſtanden, welches ein ſorgfältiger und verſtändiger Hauswirth jederzeit, inſonderheit aber, ehe er im Frühjahre zu Felde zieht, in gutem Stande zu haben ſich bemüht; als: Acker= und Fahrkummte, After= oder Hintergeſchirre zum Fahrkummte, Axten, Bänche an die Aerndewägen, mit ihren Spießen und Stricken, Bauchgurte, Beile, Bohrer, Dengel, oder Dennenzeug, Diſtelhaken, Dreſchflegel, Egen mit hölzernen oder ei=

ſer=

ſernen Zinken, Egeſchlitten, Erdwagen, Flachsbrechen, Reich- Heu- und Miſtgabeln, Grabſcheite oder Spaden, Hämmer, Haken oder Hakenpflüge, Hanfbrechen, Harken oder Rechen mit hölzernen oder eiſernen Zinken, Hebebäume, Hecheln, Heubäume, Heuſeile, Hippen, Karren, Karſte, oder Hauen, Krauthacken, Kaſtenkarren, oder Radebergen, allerley Sorten von Ketten, Korn- oder Getreidefege, Knebel, Leinen, Leitern, Miſtbahre oder Miſttrage, Miſtgabeln, Miſthaken, Miſtkarre, Miſtkorb, Miſtbreter, allerhand Pflüge mit ihrem Zugehöre, Piken, Radehacken, Radehauen, Riedrechen, Rollen oder Walzen, Säcke, Säetücher, Sägen, Sättel nebſt ihrem Zugehöre, Scharreiſen, Schaufeln oder Schippen, Wurfſchaufeln, Schiebkarren, Schlägel, Schwingen, Getraide- und Grasſenſen, Sicheln, Siebe, Spaden, Stränge, Stricke, Wägen mit und ohne Leitern, Zäume, Zangen, Zügel, Zwerchaxten, und noch viele andere Werkzeuge mehr, deren jedes an ſeinem Orte beſchrieben werden ſoll. Dieſe Werkzeuge müſſen dicht und feſt ſeyn, damit ſie nicht ſo leicht zerbrechen, oder von plumpen und ungeſchickten Händen verrückt werden. Es müſſen dieſelben auch von mittelmäßig geſchickten Handwerksleuten verfertigt, und wenigſtens zum Theile von demjenigen, der ſich ihrer bedient, ausgebeſſert und wieder zurecht gemacht werden können. Kurz, beym Ackerweſen muß alles einfach, und von bequemem und leichten Gebrauch ſeyn.

Von öconomiſchen Kleinigkeiten, und beſonders von Verwahrung des Wirthſchaftsgeräthes, ſ. das 14. St. der Schleſ. öcon. Samml. Bresl. 1755, 8. S. 575—582.

Ackergeräthſchaft von Eiſen, vom Herrn Baron Jo. Brauner eingerichtet, ſt. im II. B. der überſetzten ſchwed. Abhandl. S. 291—294.

* **Acker-Wühlen**, iſt ein in Oſtfriesland und der benachbarten Gegend eingeführtes Mittel, um nicht nur ein wüſtes Land, oder eine verdorbene Wieſe oder Fläche, zu Aeckern oder Wieſen erſt zurecht zu machen, ſondern auch ſchon gebautes Land zu verbeſſern, und die gute Erde zu

vermehren. Landwirthe können bey ſolchem Lande, welches vielerley abwechſelnde Erde, ſchlimme Flecke, ſchlechten Grund und Boden, in der Tiefe aber viel beſſern Boden und Grund hat, dieſe Ackerverbeſſerung ſtückweiſe, mutatis mutandis, anbringen; auch kann die Vermiſchung verſchiedener Erdarten dadurch geſchehen. Ein gewiſſer gelehrter Reiſender hat in den hannov. Anzeigen Nachrichten davon gegeben, welche von einem andern in den oſtfriesl. Anzeigen vom. J. 1748, No. 5, und 1749, No. 9, 10, 14. mitgetheilt worden ſind.

Wenn ein Stück Landes auf der Oberfläche nur eine dünne Furche Ackererde, und darnach ſtarken Kleython, oder Knick hat, wieder aber darunter gute Ackererde liegt: ſo wird ein ſolches Stück Landes, **Wühl-land**, das iſt, ein zum Wühlen bequemes Land, genannt. Die obere dünne Ackererde giebt alſo deswegen Anlaß, damit die unterliegende gute Bauerde heraufgebracht, und zur Vermehrung der obern Ackererde gebraucht werden könne. Es kömmt alſo nur auf die Koſten an, ob dieſelben mit dem zu erwartenden Vortheile in einem guten Verhältniſſe ſtehen. Solches nun zu erweiſen, dependirt entweder von der Erfahrung dererjenigen, welche damit ſelbſt Verſuche gemacht, oder von einer geometriſchen Berechnung der Erde, welche durch das Wühlen auf einen Acker gebracht werden kann. Dieſe Berechnung hängt wiederum von einem Ueberſchlage derjenigen andern Erde, welche unter dem Knicke angetroffen wird, und zur Verbeſſerung des obern Erdreichs gebraucht werden kann ab. Das **Wühlen** ſelbſt geſchieht auf folgende Weiſe: es wird ein Stück Landes, nach Beſchaffenheit der Oberfläche, und des Thons oder Knicks im Acker, jegliches entweder von 34 oder 20 Schuh breit, eingetheilt. Wir wollen den Fall, da, nach eben angeführter Beſchaffenheit des Erdreichs, 20 ſchuhige Aecker zu beſchreiben nöthig ſind, vor uns nehmen, wie derſelbe im Jeverlande wirklich ausgeübt worden. Von einem

ſolchen

ſolchen 20 ſchuhigen Acker, wird an jeglicher Seite 5 Schuh, und alſo ein Raum von zehn Schuh zwiſchen zwey Aeckern zum Wühlen vorgenommen. Dieſer Raum wird zuvörderſt von der obern guten Erde entblößt, und ſolche gute Erde halbſcheidig auf jede Seite geworfen, ſolchergeſtalt, daß damit die Halbſcheid beyder Aecker bedeckt wird. Hiernächſt wird in der Mitte der abgedeckten 10 Schuh, eine Grube, oder ein ſogenannter Wühlſchlot, von 4 Schuh breit, gegraben, und der ausgegrabene Knick oder zähe Thon auf beyden Seiten dicht an die Grube geſetzt; die untere gute Erde, welche Wühlererde heißt, aus dem Wühlſchlote oder Graben heraus, und über den am Rande des Grabens geſetzten Knick hinüber geworfen. Alsdann ſtürzt man den Knick vom Rande des Grabens in denſelben hinein, und ebnet die Aecker über und über, jedoch alſo, daß die Wühlſchlöte etwas niedriger, als die Aecker, bleiben, und ſolchergeſtalt zur Abwäſſerung der Aecker dienen. Da nun dieſe Arbeit im Frühlinge, eineſtheils um der Wohlfeilheit des Lohns willen, anderntheils aus dem Gebrauche des Landes, geſchieht: ſo folgt im Sommer die Güſtfalge, der aus dem Graben über den Acker geworfenen Erde, durch ein ſechs- oder ſiebenmaliges Pflügen. Und im Herbſte wird das wohl zubereitete Land mit Rapſaat und Wintergerſte beſäet, und darauf in einigen nach einander folgenden Jahren eine geſegnete Aernde, zur Erſetzung des Aufwandes genoſſen. Wenn die Wühlerde nur vier Schuh breit heraus, und an die Luft gebracht wird, ſo iſt begreiflich, daß ſolches Wühlen, wenn nur nicht die Koſten zu groß, ein- und andermal wiederholt werden könne. Einige Wirthe, welche auf ihre Arbeit ſelbſt Achtung geben können, machen wohl mit den Arbeitern einen Verding, daß ſie an beyden Seiten der Wühlſchlöte, die Ufer unten aushöhlen laſſen, um alſo etwas mehr Wühlerde auf den Acker zu bekommen.

Vermiſchte Nachrichten und Auszüge aus verſchiedenen Anmerkungen eines Reiſenden, vom Acker-Wühlen und Wühlland,

wie

wie auch aus den Oſtfrieſsländiſchen Anzeigen: ſt. im 85. St. der Leipz. Samml. S. 983—1005.

Acker=Wurz, Aconitum hyemale; ſiehe Aconitum No. 5 und Acorus.

Acker=Zwiebel, Feld=Zwiebel; Ornithogalum; ſiehe unter Zwiebel.

Acnida. Acidna, virginiſcher Hanf; ſiehe unter Hanf.

Acolatan, iſt der Name eines gewiſſen Inſectes auf der Inſel Madagascar, welches einer Wanze gleich kömmt, aber dicker, und überaus beſchwerlich iſt.

Acomas, iſt einer der gröſsten, ſchönſten und nutzbarſten Bäume, in den antilliſchen Inſeln, der ein vortreffliches Bauholz giebt. Man macht davon Balken, 60 Fuſs lang, und von 18 Zoll im Diameter. Er wächſt in ſandigem Boden, und hat lange glatte Blätter. Die Rinde iſt wie an unſern Eichen. Sein Holz iſt gelb wie Buchsbaum. Die Frucht, welche überaus gelb, von der Gröſse einer Olive, und ſehr unangenehmer Bitterkeit iſt, iſt den Holztauben eine angenehme Nahrung. Es giebt noch eine geringere und kleinere Art, die wenig genutzt wird.

Acoller, ſiehe Anbinden.

Aconitum, D. Eiſenhütlein, Wolfswurz; Fr. Aconit, oder Tue-loup: Engl. Wolfsbane, oder Monkſhead. Die lateiniſche Benennung Aconitum leiten Einige von Acona, einer Stadt in Bithynien, in deren Gegend dieſe Pflanze in Menge wächſt; Andere von dem griechiſchen Worte ἀκόνη, welches einen von Erde entblöſsten, Fels, oder eine Felsklippe; worauf die Wolfswurz gern zu wachſen pflegt, bedeutet; Andere von ἄκον oder ἀκή, ein Pfeil, weil die Wilden ihre Pfeile damit beſtreichen; und noch Andere von ἐγκονέω, beſchleunigen, weil es den Tod beſchleunigt, her.

1. Aconitum lycoctonum luteum. C. B. P. 183. & *Eyſt.* Aconitum ſecundum MATTH. Aconitum lycoctonum majus, DOD. Aconitum luteum ponti-

ponticum LOB. Luparia. Aconitum (lycoctonum) foliis palmatis multifidis villoſis. LINN. *Spec. Plant.* 532. Die gelbe Wolfswurz, oder Wolfsgift, mit ſchön abgetheilten, den Fingern einer offenen Hand gleichenden, haarichten Blättern. Eiſenhüttlein mit gelben Blumen. Die Blume iſt gelb, und hat keinen Kelch, ſondern beſteht aus fünf ungleichen Blumenblättlein, welche an den verſchiedenen Sorten auch unterſchieden ſind. Das obere Blumenblättlein, oder der Helm, iſt röhrig, und bedeckt die übrigen Theile der Blume, wie ein Fußſocken, Sturmhaube, Mönchskappe, oder wie eine gewiſſe Art Hauben, dergleichen die Biſchöfe und Prieſter tragen. Die zwo Seitenblumen, welche die Wangen der Sturmhaube vorſtellen, und die Staubfäden nebſt den Griffel einſchließen, ſind ebenfalls concav, in der Mitte ſeicht gezahnt, und an Größe einander gleich. Die zwo untern Blumenblätter ſind kürzer, ſchmal und länglich. Alles mit einander ruht auf einem Stielchen, und endigt ſich hinterwärts in eine Röhre, welche anſtatt eines Sporns dienet, dergleichen man auch an dem Ritterſporne, und andern Blumen, wahrnimmt. Die Wolfswurz hat eine Menge Staubfäden, welche faſt allemal von dunkler Farbe ſind, welche zwey, drey, und bisweilen an fünf Griffeln begleiten, die an ihrem Ende gekrümmt und zweyzinkig ſind, weit über die Staubfäden hinaus ragen, und auf einem Eyerſtocke ruhen, aus welchem, wenn die Blume verblüht hat, längliche Samengehäuſe werden, welche aus verſchiedenen, unten ſich zuſammenfügenden, und nach Art vieler Schoten, mit einer Spitze ſich endigenden, häutigen Scheiden beſtehen. Sie haben nur eine einzige Zelle, die mit eckigen runzeligen Samen angefüllt iſt. Die Blumen ſind ungefähr einen Zoll lang, und ſtehen mit ihren Stielchen wechſelweiſe an dem Obertheile der Stängel, woſelbſt ſie eine lange, und eben nicht ſehr dichte Aehre formiren. Sie kommen

men gegen den Monat Julius zum Vorſcheine. Unten an jedem Stielchen befindet ſich ein Blatt, aus deſſen Winkel daſſelbe hervorkömmt. Dieſes Blatt iſt gemeiniglich den andern an derſelben Pflanze befindlichen beynahe gleich.

Es giebt auch eine Art Wolfswurz mit einer bleichgelben Blume, deren Blätter wenig eingeſchnitten ſind, und nach Johann Bauhin's Beſchreibung, dem Blatte des Platanus gleich kommen. Es iſt dieſes die gemeine Wolfswurz, Aconitum vulgare. Sie hat einen zwey bis drey Schuh hohen, ausgezackten, eckigen, grünen, und mit vielen purpurfarbigen Flecken bezeichneten Stängel. Längs demſelben ſtehen wechſelsweiſe nach Art einer Traufrinne ausgehöhlte Stielchen, worauf Blätter ruhen, welche dem wahren Platanus aus der Levante ziemlich gleichen. Dieſe Blätter ſind haarig, ungefähr ſechs Zoll breit, und in fünf Haupttheile abgetheilt, deren jeder tief eingeſchnitten iſt, und verſchiedene andere Abtheilungen formirt. Die Blumen ſchmecken graſig, und gar nicht unangenehm. Man findet gemeiniglich fünf Griffel, von einer ſolchen braunen Farbe, wie die Staubfäden, daran. Die Wurzel iſt von mittelmäßiger Dicke, und mit Fäſerchen verſehen, welche eine Art von ganz dünnen Flor oder Netzgewebe darſtellen. Die Blätter, welche die Blumen begleiten, ſind nur dreyfach getheilt, und jede Abtheilung ſtellt ziemlich einen Pfeil mit einigen ungleichen Abſchnitten vor, und endigt ſich mit einer langen Spitze.

Den Namen Wolfswurz hat dieſe Pflanze darum bekommen, weil die Wurzel davon, wenn man ſie mit Fleiſch vermengt, und eine Art von Nudeln daraus macht, die Wölfe tödtet. Ueberhaupt iſt dieſe Wurzel gar ſehr gefährlich.

Die Zufälle. welche die Wolfswurz bey Menſchen hervorbringt, ſind: Schwere des Hauptes, Schwindel, Convulſion der Schläfemuskeln, Zittern, wider Willen erfolgendes Thränen der Augen, Schmerz in den

Seiten

Seiten, ſchweres Athemholen, und Aufſchwellen des ganzen Körpers. Die mit ihrem Safte benetzten Pfeile, verurſachen tödtliche Wunden. Das Giftige dieſer Pflanze befindet ſich vornämlich in der Wurzel. Es iſt demnach ſehr unvorſichtig gehandelt, wenn man dergleichen in den Gärten zieht, außer etwa eine gewiſſe Art davon mit weißen Blumen; hingegen keinen Napell, ungeachtet deſſen Blumen gar ſchön ausſehen.

2. Aconitum Napellus. Aconitum cœruleum ſive Napellus 1. C. B. *Pin.* 183. MORIS. *hiſt.* 3. p. 463. GARID. *prov.* 7. f 2. Napellus, CAM. *epit.* 863. DOD. *hiſt.* 442. Napellus vulgaris, CLUS. *hiſt.* 96. Napellus verus, LOB. *hiſt.* 387. Napellus major latifolius, TAB. *hiſt.* 583. Napellus arboreſcens, BESL. *Aichſt. æſt.* o. 1. t. 12. f. 2. Napellus flore majore, RUPP. *Jen.* 290. Napellus verus flore cœruleo, PARK. Aconitum magnum, Napellus, CHABR. Praſatella, PARACELS. Vulparia. Vulpicida. Aconitum foliorum laciniis linearibus ſuperne latioribus linea exaratis, LINN. *Hort. Cliff.* 214. *Spec. pl.* 532. *Flor. Suec.* 477. KNIPH. *orig. cent.* 5. D. **Napellenkraut, Blau Eiſenhütlein, Sturmhut, die Wolfswurz mit großen blauen Blumen, Blau Kapperblumen, Mönchskappen, Narrenkappen, Capuze, Blaue Wolfswurz, Fuchswurz, Teufelswurz, Giftkraut, Giftwurz, Würgling, Ziegentod,** F. Aconit à Navet, oder Napel. Es giebt giftige Arten von Wolfswurz, mit eingeſchnittenem Blatte, welche ſich von allen jenen durch die ſteckrübenförmige Wurzel unterſcheiden, weshalb man ſie auch mit dem Namen **Napell** beleget. Eigentlich aber ſind dieſes mehrere Faſern, welche von einem gemeinſchaftlichen Urſprunge entſtehen. **Caſpar Bauhin** gedenkt vielerley Sorten von Napell. Die erſte hat große blaue Blumen, welche im Monate Auguſt zum Vorſcheine kommen. Es giebt davon zwo bis drey Varietäten; eine mit weißen, eine zweyte mit roſenfarbigen, und

eine

eine dritte mit ſcheckigen Blumen. Die Blätter haben am Rande verſchiedene irreguläre Einſchnitte. Die zweyte blüht violett. Ihre Blume iſt größer, als an der vorigen Sorte. Das Blatt iſt breit, und ſehr eingeſchnitten. Die dritte oder der kleine Napell, welcher auch Thora Italica genennt wird, trägt eine ganz kurze Aehre von blauen Blumen. Die ganze Pflanze wird nur zwey Fuß hoch. Es unterſcheidet ſich dieſelbe auch durch ihre Blätter, wovon die unterſten ſehr ſtark eingeſchnitten ſind, die obern aber breitere Lappen haben. Sie blüht bisweilen ſcheckig. Die vierte wird in gutem Erdreiche und feuchten Gegenden, bisweilen an fünf Fuß hoch. Das Blatt iſt oberhalb ganz dunkel, unterhalb aber bleichgrün, in fünf Haupttheile abgetheilt, nachher in verſchiedene Abſchnitte tief eingeſchnitten, wodurch es eine ziemliche Aehnlichkeit mit dem Ritterſpornblatte bekömmt; der Länge nach mit ſtarken Rippen verſehen, und ſteht auf einem wie eine Traufrinne ausgehöhlten Stiele, welcher aus den Knoten des Stängels hervor kömmt. Dieſe Blätter machen auf der Zunge einen Eindruck, beynahe wie eine kleine Quantität vegetabiliſchen Salzes. Es ſtehen dieſelben abwechſelnd an einem holzigen, runden, mit vielen purpurfarbigen Tippelchen beſetzten, und mit einem weißen, unter den Zähnen knirſchenden, und ziemlich angenehm ſchmeckenden Marke angefüllten Stängel. Im Julius oder Auguſt wachſen aus den Winkeln der Blätter zarte und purpurfarbige Stielchen hervor, wovon die längſten holzig werden. Dieſe Stielchen tragen neue Blätter, woran violettpurpurfarbige Knoſpen hervor kommen, welche platt, faſt wie eine Bohne geſtaltet, anfänglich ungefähr drey Linien lang, und anderthalb Linien breit ſind, nachher aber größer werden, und eine anſehnliche Blume von eben ſolcher Farbe darſtellen. Man bemerkt gemeiniglich daran zwey Griffel, welche ebenfalls violett, ſtark, und mit dem obern Blumenblättlein bedeckt ſind. Die Staubfäden ſind ſtark,

ſtark, zahlreich, und von brauner Farbe. Die Wurzel beſteht aus verſchiedenen Faſern, welche fleiſchig, inwendig weiß, auswendig braun ſind, in eine Spitze ſich endigen, und mit einigen zarten Fäſerchen verſehen ſind. Jede Faſer iſt ungefähr eines kleinen Fingers dick, und nicht über zwey Zoll lang. Wenn man etwas von dieſer Wurzel käuet: ſo empfindet man ſofort ein Erſtarren im ganzen Munde, als wenn man ſich beym Eſſen verbrannt hätte; dieſe Empfindung verliert ſich noch vor Verlauf einer Stunde, und der Mund wird, wenn man etwas ißt, wieder erfriſcht; nachher begiebt ſich alles Feuer nach den Lippen, und thut ſonſt weiter keinen Schaden.

Die blaue Wolfswurz, oder der Napell, welche in den ſüdlichen Provinzen Frankreichs ein ſehr gefährliches Gift iſt, ſoll, wie man verſichert, in Bretagne von gar keiner üblen Wirkung ſeyn, indem man daſelbſt ſo gar die Blätter zur Erweckung des Appetits, im Salat ißt. Zur Erklärung dieſes Umſtandes, iſt zu wiſſen, daß es zwo Arten blaue Napellen gebe, deren eine in Norden zu Hauſe gehört. Es iſt dieſes der breitblätterige, mit langen Hauben. Der wahre Napell hingegen mit kurzen Hauben, und mit ſchmalen und gefurchten Blättern, behält allerdings auch in Norden ſeine gefährliche Eigenſchaften. Er tödtet die Ziegen, welche zuweilen davon freſſen; auch ſind Katzen von der Wurzel geſtorben.

*Wenn man die älteſten Kräuterbeſchreiber nachlieſt, ſo findet man, daß ſie alle giftige Kräuter, wenigſtens die meiſten, mit dem Namen Aconitum belegt haben. Daher heißt das Doronicum pardalianches eben ſowohl Aconitum, als die beyden jetzt beſchriebenen Arten, und die Chriſtophoriana, auch der Ranunculus Thora,

Dasjenige Kraut, welches bey den Alten den Namen Aconitum vorzüglich geführt hat, iſt noch zweifelhaft. Gemeiniglich wird das Doronicum pardalianches, inſonderheit diejenige Varietät davon, welche beym C. Bauhin Doronicum radice ſcorpii heißt, dafür gehalten. Die

Beſchreibung, welche **Plinius**, B. 27, C. 2. 3. von dem Aconitum giebt, ſcheint auf das Doronicum zu paſſen; allein **Conr. Gesner** zeigte augenſcheinlich, daß es eine andere Pflanze ſeyn müßte, dadurch, daß er 2 Quent von der Wurzel des Doronicum ohne Schaden einnahm; und hielt vielmehr dafür, daß der Ranunculus Thora das eigentliche Aconitum pardalianches der Alten ſey.

Der Name Aconitum iſt in der nachfolgenden Zeit einem ganz andern und weit von jenem unterſchiedenen Geſchlechte beygelegt worden, welches ihn noch jetzt beybehalten hat; und unter welchem beſonders die zwo oben beſchriebenen Arten vorzüglich merkwürdig ſind. Die Alten ſchienen ſie gekannt zu haben, doch haben ſie von beyden, inſonderheit dem blauen, wenig Merkwürdiges aufgezeichnet. Dem **Avicenna** haben wir eine Fabel davon zu danken, welche nicht verdient wiederholt zu werden, ſondern allenfalls beym **Dodonäus**, Pempt. 442, nachgeſehen werden kann.

In den neuern Zeiten hat man beyde Arten von einer ſehr ſchlimmen Seite kennen gelernt. Inſonderheit hat ſich der blaue Sturmhut, als vorzüglich giftig mehrmals bewieſen. Der Name Napellus rührt von der Geſtalt der Wurzel her, weil ſie kleinen Rübchen gleicht. Die Alten inſonderheit hielten dieſes Gift für ſo ſchlimm, daß ſie es gleichnißweiſe von dem Schaum oder Geifer des Höllenhundes (Cerberus) entſprungen zu ſeyn erdichteten. (ſ. **Ovid**, im VII. B. der Verwandlungen.) Am Geſchmack ſind alle Theile dieſer Pflanze ſehr ſcharf, doch noch vorzüglich die Wurzel. Daß ſie Blaſen auf der Haut ziehe, und deswegen für die Pferde von Einigen hiezu gebraucht werde, hat **Löſel**, und ſchon **Galen**, bezeugt. Auch ſoll ehemals in Sachſen ein deutſcher Arzt viele mit der Peſt angeſteckte Perſonen eben dadurch, daß er ihnen vermittelſt dieſer Wurzel Blaſen äußerlich ziehen laſſen, geheilt haben. Da ſie wegen der vielen Faſern, womit die Hauptwurzel verſehen iſt, und der braunſchwärzlichen

Farbe

Farbe der ſchwarzen Nieſewurz in etwas gleicht; ſo ſind daher einige Apotheker, wie die breßlauer Sammlungen XII, 448. und Sylvius von einigen in Frankreich, Gesner aber von Savoyen, bezeugen und beklagen, veranlaßt worden, ſie zum Arzeneygebrauch, an jener Statt, aber allenthalben mit dem ſchlimmſten Erfolge, anzuwenden.

Sie iſt alſo unter die heftigſten und ſchädlichſten Gewächſe für Menſchen und Vieh zu rechnen. Turner erzählt, daß, als einſtens zu Antwerpen einige Franzoſen ſie anſtatt der Meiſterwurzel unter dem Salat geſpeiſt, alle in 2 Tagen davon geſtorben ſeyen; außer zween Komödianten, die durch zeitiges Erbrecheu gerettet worden. Das merkwürdigſte Beyſpiel von ſeinen Wirkungen berichtet Matthiolus. Er erzählt, es ſey einsmals auf obrigkeitlichen Befehl einem verurtheilten Miſſethäter ein Quent Pulver von dieſer Wurzel eingegeben worden, um ein gewiſſes Gegengift dabey zu probiren, welches einem andern Miſſethäter, dem man Arſenik gegeben, das Leben gefriſtet hatte. Er befand ſich, nachdem er das Pulver eingenommen hatte, anderthalb Stunden ganz wohl. Man glaubte daher, die Wurzel habe etwas von ihrer Kraft verloren, zumal da das Kraut, wovon man ſie genommen, und welches man aus den böhmiſchen Gebirgen geholt hatte, ſchon zum Theil verblüht war. Man gab ihm alſo noch ein halb Quent gepülverte Blätter und Blumen. Hierauf war er noch 2 Stunden wohl, außer daß er über Mattigkeit zu klagen anfieng, und ihm ein kühler Schweiß an der Stirne ausbrach. Alsdann bekam er das Gegengift; nach deſſen Empfang er eine übelriechende gelbe und ſchwarze Materie von ſich brach, aber kurz darauf ſtarb, und im Geſichte ganz ſchwarz ward. Miller bezeugt, daß er viele Exempel ſolcher Perſonen geſehen, die ihr Leben eingebüßt, und anderer, welche mit genauer Noth gerettet worden, nachdem ſie von dem Kraute unter Salat genoſſen, worunter es aus Irrthum

anſtatt der Sellerie gemiſcht worden; auch verſichert derſelbe, Leute gekannt zu haben, die durch den bloßen Geruch dieſer Blumen in Ohnmacht gefallen, und 2 bis 3 Tage das Geſicht verloren haben. Eine neuere Geſchichte davon theilt auch **Vincent Bacon**, in No. 432. des XXXVIII. B. der engliſchen Transactionen, a. d. J. 1734. S. 289-291, mit. Eine unerfahrne Perſon miſchte daſelbſt einige Wurzeln eben auch anſtatt der Sellerie unter den Salat, und vergiftete damit 2 Perſonen, wovon nur eine, und zwar mit großer Mühe, das Leben behielt. **Bonetus** hat gleichfalls ein vornehmes Frauenzimmer durch den Genuß der zarten Blättlein im Salat, innerhalb 24 Stunden, raſend ſterben geſehen; und beym **Lentil**, Miſcell. Med. Pract. S. 381, lieſt man eine Geſchichte von einem verwegenen Apothekersbedienten, der, ſich auf ſein Widergift verlaſſend, wider die Warnung des Gärtners von dieſer Pflanze aß, und darauf halbtodt zum Garten hinaus getragen werden mußte. Schon von dem Alterthume iſt aufgezeichnet, und mit Erfahrungen beſtätigt worden, daß, wenn die Geburtsglieder der Weibsperſonen nur damit berührt werden, ſie ſchnell dahin ſterben. Und in der neueſten Geſchichte, die vom Herrn **Joh. Moräus**, im I. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 48—51 (woſelbſt man auf der 2ten Kupfertafel das blaue Napellkraut nebſt deſſen Theilen abgebildet findet,) von einem Feldſcherer, der dieſe Pflanze für ein Scharbokskraut anſah, und aß, beſchrieben worden iſt, lieſt man ebenfalls, daß ihm das Gemächte geborſten ſey. Dieſer verfiel übrigens nach dem Genuß ſogleich in einen tiefen Schlaf, wovon er nimmermehr aufwachte, ſondern in wenigen Stunden hernach verſchied. Er wurde im Geſicht nicht verändert, dagegen aber hie und da am Leibe, beſonders am Rücken und Halſe, mit blauen Flecken bezeichnet. Ein Cornet, der zu gleicher Zeit in deſſen Geſellſchaft davon gegeſſen hatte, bekam heftigen Durſt und Uebelkeit. Er trank Waſſer, er brach ſich darauf, gab das Kraut alſo von ſich, und gieng geſund davon.

Eben

Eben dergleichen tödliche Wirkung, welche bey den Menſchen ſich davon äußert, und weswegen die alten barbariſchen Völker ihre Pfeile mit dem Safte dieſer Pflanze beſtrichen haben, zeigt ſich auch bey den meiſten Thieren, inſonderheit bey den Wölfen, daher auch der Name Wolfswurz entſtanden iſt. Daß die Jäger der pyrenäiſchen Gebirge wirklich jetzt noch zu der Wolfsjagd Pfeile gebrauchen, und dieſelben, wie einige verſichern, nach der Art jener Alten, mit dem Safte dieſer Pflanze benetzen, will ich, weil es unſicher ſcheint, zum Beweiſe hievon nicht gebrauchen. Deſto gewiſſer aber kann man auf dasjenige bauen, was Strahlenberg und Wepfer von dieſen grimmigen Thieren ſelbſt erfahren haben. Nach des erſtern Berichte, in ſeinem Nord- und Oeſtlichen Theil von Europa und Aſia, S. 309. miſchen die Ruſſen in Sibirien, bey Krasnoyahr, dieſes Kraut, wo es auch wild wächſt, unter gehacktes Fleiſch, machen Kugeln oder Klöße davon, und legen ſie in die Wälder für die Wölfe, welche ſich davon zu Tode ſpeyen, und wenn andere Wölfe ſolches Ausgeſpieene wieder freſſen, ſterben ſie ebenfalls; und Wepfer (ſ. deſſen Buch de cicuta aquatica, S. 178) hatte ein ſolches wildes Thier durch ½ Quent der gepülverten Wurzel des blauen Sturmhutes des Lebens ſelbſt beraubt, den Körper geöffnet, und dabey die ganze innere Haut des Zwölffingerdarmes brandig gefunden. Das Thier erbrach ſich zum öftern, konnte hingegen weder Excremente noch Harn von ſich laſſen, und bekam auch kein Merkmahl von Convulſionen.

In Stemshöjen, unweit Fahlum, wird dieſes Kraut von keinem Thiere, außer allein den Ziegen, gegeſſen, die davon ſterben; ſobald daher das Heu eingeärndet iſt, läßt man dieſes Kraut durch das Geſinde in den Gebüſchen ausrotten, damit die Ziegen oder Schafe nicht beſchädigt werden mögen, als welche haufenweiſe dahin ſterben, falls es ein Jahr verabſäumt wird. Eben ſo iſt es auch dem Rindviehe ſchädlich.

Auch bey dem Geflügel zeigt ſich dieſe tödtende Eigenſchaft. Johann Bauhin bezeugt, es habe ihm eine vornehme Dame berichtet, daß ihr viel Hühner crepirt seyn, die von dieſer Pflanze gefreſſen, und einige habe ſie noch mit Knoblauch und Eſſig beym Leben erhalten.

Noch iſt dieſes nicht alles, was man davon zu fürchten hat; denn, ſie übertrifft auch die übrigen giftigen Gewächſe darin, daß ſie durch das bloße Anrühren oder Tragen bisweilen geſchadet hat. Drey Beyſpiele davon lieſt man in den Abhandl. der kaiſerl. Acad. der Naturforſcher, Dec. I. Ann. 3, obſ. 223; Dec. III. Ann. 10, obſ. 92, und Cent. VII, obſ. 4. Herr von Haller will dieſes zwar nicht zugeben, ſondern bezeugt vielmehr aus eigener Erfahrung das Gegentheil. Ehrhardt, in ſeiner öconom. Pflanzenhiſt. erzählt, daß, als er dieſelbe zur Zeit ihrer ſchönſten Blühte geſammelt und beſtändig in einer Hand beyſammen gehalten, ſich ein ſchmerzhaftes Spannen geäußert habe, nach geendigter Sammlung aber, als er die giftige Beute in den Kräuterſack ſtecken wollen, er die Nägel derſelben Hand ganz blau, und vorn zwiſchen denſelben etwas Blut hervor dringen geſehen habe.

Alle dieſe Wirkungen kann man auch von der gelben Art erwarten, welche ein nicht minder ſcharfes Gift iſt, und mit deren Decoct man Fliegen, Wanzen und Läuſe der Pferde und des Rindviehes tödten kann.

Gleichwohl hat die Zierlichkeit ihrer, ſonderlich der blauen Blumen die Menſchen verleitet, ſie aus den Wäldern in die Gärten zu verſetzen, und die Unwiſſenheit ihrer Kräfte dieſes noch dahin erweitert, daß man nicht nur, wie in London geſchieht, ſie bisweilen auf dem öffentlichen Markte feil trägt, und daſelbſt nebſt andern ſchönen Blumen, die Säle, ſondern ſo gar in vielen Ländern, beſonders in Schweden, an einigen Orten den Rand der Schüſſeln und Speiſen damit ausziert. Ob nun zwar überhaupt nicht zu läugnen iſt, daß die Verſchieden-

ſchiedenheit des Bodens bisweilen die Eigenſchaften der Gewächſe in etwas verändere, ſo daß aus giftigen mehr oder weniger unſchädliche, milde; aus herben, nahrhafte ꝛc. entſtehen, dieſes aber beſonders alsdann geſchehe, wenn ſie aus ihrem gewöhnlichen Geburtsort in eine fette Gartenerde verſetzt werden: ſo ſcheint doch der Inhalt der meiſten oben angeführten traurigen Geſchichten ſattſam zu beweiſen, daß dieſe Verwandlung bey unſerer Napellpflanze gar nicht Statt finde, oder wenigſtens nicht ſo weit ſich erſtrecke, daß ſie nicht noch Gift genug behielte, einem das Leben zu rauben, ob ſchon **Aldrovand**, B. 1. S. 41, ausdrücklich von derſelben verſichert, daß ſie ihren Gift abgelegt habe, als ſie von Alpen in die Gärten gepflanzt worden. Man erwäge nur die Geſchichte des **Lentil** von dem verunglückten Apotheker, und diejenige von D. **Hain**, in dem Tagebuche der deutſchen Naturforſcher, Dec. I. A. 3. obſ. 223, als woſelbſt unſtreitig die Gartenart gebraucht worden iſt, desgleichen die Wahrnehmung des **Hünerwolff**, eb. daſ. Dec. II. Ann. 5, obſ. 23, wo zu Arnſtadt bey einem Gaſtmahl durch den Genuß eines ſchwarzen Wildbrets, welches mit dieſen Blumen geziert war, einer Perſon ein heftiges Brennen im Munde und Magen erregt worden, wie auch die obgenannte des Herrn **Miller**, oder überhaupt alle, wo aus Irrthum etwas unter dem Salat geſpeiſt worden, als bey welchen allen es ſehr wahrſcheinlich iſt, daß es ebenfalls die Gartenart geweſen ſey; ſo wird man Zeugniſſe hievon genug haben.

Um ſo mehr iſt es alſo zu bewundern, wenn man gleichwohl aus den Berichten des **Rudbeck**, **Linnäus**, **Deslandes** und **Berniz** hört, daß der erſte ſie bey den Ruſſen, der andere in Lappland, der dritte in Neubritannien, und der vierte in Polen, von den Einwohnern unter die Speiſen als Kohl oder Salat miſchen, und gebrauchen geſehen. Wollte man es auch dahin auslegen, daß es andere Gattungen ſeyn, wie Herr **von Haller**

ler gethan, und es von derjenigen Art, welche in Madelpadien gegeſſen wird, ganz klar iſt, weil ſie, laut der davon gegebenen Beſchreibung, blaſſe, faſt graue Blumen und breite Blätter hat: ſo bleibt dieſe Sache doch noch merkwürdig genug, und immer der billige Verdacht um ſo mehr übrig, daß ihr Gebrauch zur Speiſe eben ſo wenig von den übrigen ganz ſicher ſey, als gewiß **Hain** in obgemeldeter Geſchichte das Gegentheil aus eigener Erfahrung von dem polniſchen erwieſen, und wahrſcheinlich **Elias Camerar**, in einer unter ſeinem Vorſitz zu Tübingen 1725. gehaltenen Diſputation: de Venenorum indole ac dijudicatione, von eben demſelben gemuthmaßt hat, daß der hinzu kommende Eſſig das Gift mildere, ja, je weniger jetzt Jemand mehr darau zweifelt, daß ſelbſt die Anthora, eine Gattung dieſes Pflanzengeſchlechts, ob ſie ſchon lange Zeit nicht nur für unſchädlich, ſondern ſelbſt für das beſte Widergift gehalten worden iſt, wirklich ſchädlich und giftig ſey, nachdem **Hofmann**, anderer nicht zu gedenken, dieſes in einer eigenen Streitſchrift: de Medicamentis inſecuris, gründlich bewieſen hat.

Sollen wir nun auch etwas von der Weiſe ihrer Wirkung ſagen: ſo erhellt aus der Zuſammenhaltung der Geſchichten, die davon aufgezeichnet gefunden werden, daß die dadurch entſtandenen Zufälle nicht immer einerley geweſen seyn. Doch, da meiſtens überall ſchnelle Entzündungen dadurch erregt worden ſind, der Tod ſchneller erfolgt, und öfter ein Erbrechen damit verknüpft war, als bey den narcotiſchen Giften aus dem Gewächsreiche ſonſt gewöhnlich iſt: ſo läßt ſich daraus muthmaßen, daß ſie etwas ſchärfer ſey, ſtärker reize und freſſe, den ſtark purgirenden Vegetabilien, der Wolfsmilch, der Nieſewurz ꝛc. zwar nicht gleiche, aber doch näher komme als jene, und mithin eine mehrere Aehnlichkeit mit den mineraliſchen Giften habe. Wir wollen aber dieſes leztere nicht in der Abſicht geſagt haben, als fielen wir der Meinung des **Lemery** bey, daß die giftigen Pflanzen dieſes nicht nach ihrem

rem von Natur eigenen Weſen ſeyn, ſondern ſolches erſt zufälligerweiſe würden, wenn etwas Metalliſch= oder Mineraliſches mit dem Nahrungsſafte denſelben zugeführt werde. Die Erfahrung des Septalius, da er aus dem ausgepreßten und über Nacht in einem Gefäß ſtehen gebliebenen Safte dieſer Napellpflanze wirkliches Queckſilber erhielt, deren Pechlin in ſeinem Buche de purgantibus, c. 23. gedenket, und wovon dieſe Meinung allenfalls ihre meiſte Stärke erhalten könnte, dünkt uns zum hinlänglichen Beweiſe doch noch viel zu ſeicht.

Eine ſonderbare Bemerkung hat Joh. Moräus, der Sohn, im 7. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 221, da eine Magd, aus Unwiſſenheit, eine Garbe von dieſen nach Hauſe geholten Sturmhutsblumen einem Pferde vorgeworfen, welches ſie auch ganz und gar aufgefreſſen, ohne davon den geringſten Schaden zu empfinden; jedoch iſt zu merken, daß dieſe Garbe getrocknet war, ſo daß ſich hieraus ſchließen läßt, daß das Kraut getrocknet den Pferden nicht ſchade.

Nach dem Berichte des wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 432, hat ein Naturliebhaber, der den Napell ſchon über 20 Jahre in einer Ecke des Blumengartens ſtehen hat, und den er aus dem Gartenhauſe füglich überſehen kann, ſehr oft bemerkt, daß die Sperlinge zur Brutzeit gekommen, ungefähr den dritten Theil eines grünen Blattes abgebiſſen, und im Schnabel fortgetragen haben. Er hat das Blatt mehr als einmal gefunden, davon das Stück abgebiſſen worden, iſt aber nie ſo glücklich geweſen, dieſe Beobachtung weiter zu treiben. Es iſt wahrſcheinlich, daß die Sperlinge das Abkneipen der Napellblätter, und anderer Gewächſe, ſonderlich auch der Nelkenſtöcke, zur Brutzeit entweder ihrem natürlichen Triebe nach thun, ohne davon weiter Nutzen zu haben, oder auch, daß ſie ſolche wirklich zum Bau ihres Neſtes mit anwenden.

Seit einiger Zeit iſt der innerliche Gebrauch des Eiſenhütleinextractes in hartnäckigen Wechſelfiebern, knotigen Gliederreißen ꝛc. eingeführt worden, wobey ich mich aber, weil es eigentlich nicht hieher gehört, nicht weiter aufhalte.

Obſervation ſur le Napel, qui perd ſa qualité vénéneuſe dans la Pologne: ſt. in No. 19 der Gazette Salut. v. J. 1762.

Expériences remarquables ſur la plante venimeuſe, appellée Napel, tirées d'une lettre particuliére: ſt. im Journ œconom. Mai 1765, S. 238 f. in No. 43 der Gaz. Salut. v. J. 1765, und in der Gaz. litter. de Berl. du 17. Mars 1766, S. 86, f.

Von der Schädlichkeit der blauen Eiſenhütlein bey Menſchen und Thieren, handelt Hein. Chr. Alberti, in No. 15 der wöchentl. Hall. Anz. vom. J. 1750.

Vom Eiſenhütlein, ſ. Hein. Chr. v. Brocke Beobachtungen von einigen Blumen, Lpz. 1771, 8. S. 219, f.

Conr. Geſneri de aconito primo Dioſcoridis aſſeveratio, &c. ſt. b. deſſen Epiſt. medicinal. Libris III. Tiguri, 1577. 4.

De l'Aconite apellée Napel, ſ. den Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. HALL. To. X, à Paris, 1763, 8. S. 98, f.

De aconito folio platani flore coeruleo, it. flore luteo palleſcente, ſ. JOH. JAC. MANGETI *Biblioth.* pharm. med. Tom. I. Genevae, 1703 f. S. 13, nebſt e. Kupferabb. De Aconiti magni, ſ. Napelli, viribus & præparatis, ſ. eb. daſ. Auch findet man hier eine Abbildung der Thora Valdenſium flore pleno, da ſonſt dieſe Pflanze flore Simplici aureo pentapetalo zu ſeyn pflegt.

De Aconito, ſ. HIER. MERCURIALIS de morbis venenoſis & venenis Tract. Lib. II. c. 10. in deſſen Tractatibus variis de re medica Lugd. 1618, 4. S. 64—67.

JOH. CONR. PEIERI ad Jo. Jac. Harderum epiſtola de Thora, data Genevæ, d. 24. Jul. 1677; ſt. in *Paeonis& Peyeri* exercitat. anat. & med. familiar. Baſil. 1682, 8. S. 20.

Vom Eiſenhütlein, ſ. Gottl. Rammelt gemeinnüzl. Abhandlung II. Th. Halle, 1771, 8. S. 29.

SAM. ABR. REINHOLD diſſ. de Aconito Napello. Argent. 1769. 4. 5 B. ſ. das 28. St. der Hall. N. G. Z. ja. d. J. 1770, S. 222, f.

Vom gelben und blauen Sturmhut, ſ. Dan. Gottfr. Schrebers Sammlung verſchied. Schriften ꝛc. VI. Th. Halle, 1760, 8. S. 320—327.

3. Aconitum pyramidale multiflorum, H. R. Par. Aconitum (pyramidale) foliis multipartitis, ſpicis florum longiſſimis ſeſſilibus, LINN. Die gemeine blaue Wolfswurz mit *langen* Blumenähren, wird in England in vielen Gärten gezogen, wegen der Schönheit ihrer langen Aehre mit blauen Blumen, welche vom Ende

de des Maymonats, bis gegen die Mitte des Julius, blühend bleibt, und nach London auf den Markt gebracht wird. Man pflegt dieſe Blumen mit den geldriſchen Roſen und andern Blumen, welche um dieſe Zeit blühen, zu untermengen, und zur Auszierung der Säle und anderer Zimmer zu gebrauchen.

4. Aconitum ſalutiferum, ſeu Anthora C. B. Anthora & Antithora *Officin.* Anthora LOB. DOD. PARK. CHABR. vulgaris CLUS. Antora MATTH. CAM. Antithora flore luteo Aconiti I. B. Antiphthora. Zedoaria vera Arabum TAB. Herba Napello ſimilis, vel Napellus Moyſis AVIC. Contrayerva Germanica quorund. Antura. Anthullia. Zadura. Zaduaria. Zedura. Zaduara. Zudar Zedoaria. Zaduar. Zadar. Gieduar. Aconitum (Anthora) floribus pentagynis, foliorum laciniis linearibus, LINN. *Sp. Pl.* 532. D. Die heilſame Wolfswurz mit gelben Blumen, Giftheil, Heilgift, Herzwurz, Blau Eiſenhütleinweiblein, arabiſcher Zittwer. Fr. Aconit bienfaiſant, Aconit ſalutaire oder Maclon. Iſt diejenige Sorte von Aconitum, welche zur Arzeney gebraucht, und für ein Gegengift des Napells gehalten wird. Ihre Wurzel hat ebenfalls die Geſtalt von kleinen Rübchen, und ihr Laub mit dem Ritterspornblatt eine Aehnlichkeit. Sie wird überdieß auch zur Heilung der Biſſe giftiger Thiere, und der Wunden von vergifteten Waffen, gebraucht. Man nimmt ein Quent pulveriſirte Wurzel mit weißem Wein ein. Sie kömmt mit unter einige zuſammengeſetzte dem Gift widerſtehende Arzneymittel (Alexiteria). Sie iſt gegen die Wuth, Peſt, und allerhand Gift, heilſam, und verbeſſert die Malignität der Säfte im Körper. Sie blüht gelb, und unterſcheidet ſich eben dadurch von dem Eiſenhütlein oder Napell mit blauen oder violetten Blumen. Man zieht ſie gemeiniglich in den Luſtgärten, woſelbſt ſie im Maymonate zur Blühte kömmt. Ihre Wurzeln breiten ſich weit aus, und wachſen in jedem Erdreiche ſehr gut.

* Die-

* Dieſes Gewächs wird bey uns allein in Gärten gezeugt; in Italien aber, auf dem genueſiſchen Gebirge, wie auch in Frankreich, und auf den ſchweitzeriſchen Gebirgen, wächſt es wild, da dann auch die Wurzeln geſammelt, und in unſere Apotheken trocken gebracht werden. Einige geben vor, dieſe Wurzel wachſe nicht weit, ſondern faſt allezeit nahe bey dem giftigen Napell, oder dem Blau Eiſenhütlein-Männlein, gleichſam als wolle die Natur dieſem ſchädlichen und giftigen Kraute ein gutes Gegengift an die Seite ſetzen. Daß es wider dieſes Gift einige Hülfe gebe, oder die Natur ein Widergift dafür erzeuge, iſt von dem Theophraſt, und vielen der Alten, gänzlich geläugnet und beſtritten worden; andere aber haben dieſe Anthora dafür geprieſen, und deswegen angerathen, ſie allenthalben in die Gärten, dem Napell zur Seite, zu pflanzen, damit ſie deſſen Gift an ſich ziehe. Antigonus hat gelehrt, daß, wer an demſelben Tage, da er dieſes Gift genommen, von Rauten trinke, dem thue es nicht den geringſten Schaden, Er ſucht dieſes mit der Gewohnheit der Einwohner zu Heraclea zu beſtätigen, die, weil ſie erfuhren, daß ihr Fürſt Agatharchus viele heimlich mit Gift umgebracht habe, nicht eher aus dem Hauſe giengen, bis ſie vorher von dieſer Pflanze getrunken. Scaliger hat die Schwalbenwurz (Vincetoxicum) hiezu für tauglich gehalten: Hofmann in Schrœderum, den Menſchenkoth friſch oder gedörrt, und zu Pulver geſtoßen; und Matthiolus hat 2 Perſonen, die von dieſem Gifte bekommen hatten, und dem Tode ſchon ſehr nahe waren, mit 7 Gran Bezoar beym Leben erhalten. Die meiſten berühmteſten Aerzte aber haben nach Beſchaffenheit der Umſtände, mit gänzlicher Ausſchließung dieſer Specificorum, entweder, wenn kein Erbrechen von ſelbſt erfolgt iſt, gleich im Anfange ein Brechmittel, und währendem Erbrechen fleißig Oehl und Milch, nachgehends aber Eſſig

und

und Wein, geben, und alſo auch mit dieſen, wie mit den narcotiſchen Giften, verfahren laſſen; oder, wo von ſelbſt ein Erbrechen ſich eingeſtellt hat, es wie mineraliſches Gift, oder ſtarke Purganzen behandelt.

Die Anthora dient auch wider die Bauchwürmer, wenn man das Pulver den Kindern in Milch oder weißem Weine zu trinken giebt. In der Kolik und Mutterbeſchwerung hilft ſie augenſcheinlich, und führt die zähen Feuchtigkeiten durch den Stuhl, auch zuweilen mit Erbrechen, aus. Der Geruch davon vertreibt die Schlangen; das Kraut und die Blumen ziehn Splitter und Dornen aus den Wunden, zerſtoßen aufgelegt, und machen auch klare Haut. Wie hoch aber auch dieſe Wurzel gelobt wird, ſo muß ſie dennoch mit Beſcheidenheit und Vorſichtigkeit gebraucht werden. Einem Kinde giebt man einer Erbſe groß; einer mittlern Perſon aber einer Feldbohne groß, und einem Erwachſenen eine Meſſerſpitze voll.

5. Aconitum hybernum oder hyemale. Aconitum unifolium luteum bulboſum, C. B. *Pin.* 183. Helleborus niger tuberoſus, Ranunculi folio, flore luteo. Helleborus (hyemalis) flore folio inſidente, LINN. *Hort. Cliff.* 227. D. Helleborus mit einer Blume, welche an dem Blatte ſitzt. Ackerwurz, Winterwolfswurz. Fr. Aconit d'hyver. Dieſe Art der Wolfswurz hat mit den übrigen Arten, in Anſehung der Blätter, eine ſtarke Aehnlichkeit; in Anſehung der Blumen aber, welche in dem Mittelpuncte der Blätter hervorkommen, gleicht ſie dem Hahnenfuß (Ranunculus,) und iſt eine Gattung davon. Es iſt eine von den erſten Blumen, welche im Frühjahre zum Vorſchein kommen. Sie finden ſich öfters ſogar bereits im Jäner ein. Man kann ſie aus der jungen Brut ziehen, die ſich häufig an den Wurzeln anſetzt, und die man im May oder Junius abnimmt. Sie läßt zur Einfaſſung ſehr gut, liebt aber nicht, wie die andern Wolfswurzarten, den Schatten. Wenn ſie abgeblüht hat, muß man ſie verpflanzen, und ihre Wurzeln theilen. Wartet man ſpäter ſo iſt ihre Wurzel ſchwer zu finden.

* Dieſe Pflanze, welche man auch gefüllten Berg-Ranunkel oder gelben Alp-Hahnenfuß, an einigen Orten auch Knoble, oder Knoblenblume, nennt, wird vom Herrn **von Haller, Tournefort, Herrmann, Pluckenet**, unter das Geſchlecht der Nieſewurz (Helleborus) gerechnet. Andere rechnen ſie der Hahnenfußfamilie bey; und einige, wie **Matthiolus**, der giftigen Wolfswurz. Daher heißt ſie auch im Lateiniſchen: Ranunculus montanus globoſus, aconiti folio; Helleborus ranunculoides; Aconitum flore ranunculi. Trollius hingegen, (Trollius Europæus LINN. p. 556) iſt der ihr eigene Name, wodurch ſie von allen andern Geſchlechtern ausgeſchloſſen, und als eine einzige Pflanze des ihrigen angeſehen wird. Dem erſten Anſchein ihrer Geſtalt nach, kömmt ſie mit dem Hahnenfuß am meiſten überein. Ihr Stängel iſt ein bis anderthalb Fuß hoch, aufrecht, ohne Zweige oder Nebenſchoſſen, und trägt zu oberſt am Gipfel nur eine einzige Blume. Dieſe iſt gelb von Farbe, anſehnlich, gefüllt und kugelförmig; denn die zwölf ovalrunden Blättlein, woraus ſie beſteht, krümmen ſich alle einwärts. Der Staubfäden ſind ſehr viel, und der nach Abfallung der Blume an die Stelle derſelben tretenden kleinen Samenſchötlein oder Hörnlein ſind ebenfalls nicht wenig, und verurſachen, daß dieſe Pflanze von dem Hahnenfußgeſchlecht, als welches ſeinen Samen bloß trägt, vom **Rajus** getrennt, und denjenigen Gewächſen zugezählt worden, bey welchen auf jede Blume viel Samenbehältniſſe oder Schötlein folgen. Ihre grüne Blättlein kommen theils denen des Hahnenfußes, theils der Giftwurz, bey. Sie ſind rund im Umfange; in fünf Flügel, deren jeder wiederum drey ſtarke ſpitzige Einſchnitte, übrigens aber am Rande rings umher tiefe Kerben hat, bis auf den Stiel geſpalten. Nur die unterſten, welche aus der Wurzel wach-

wachſen, und den meiſten Theil ausmachen, haben eigene faſt Fingers lange Stiele; die übrigen wenigen hin und wieder am Stängel haben deren keine, ſondern wachſen unmittelbar aus demſelben. Die obere Fläche iſt dunkelgrün, und die untere blaß. Die Wurzeln hingegen ſind dunkelbraun, perennirend, faſerig, und mithin den ſchwarzen Nieſewurzeln am ähnlichſten. Da ſie klein, und faſt erdenfarbig ſind, ſo geſchieht es, daß viele in der Erde liegen bleiben, wenn man ſie nicht ſorgfältig ſucht. Man muß dieſe Wurzeln in kleinen Büſcheln einſetzen, ſonſt machen ſie kein ſonderliches Anſehen. Denn, wenn die Blumen von dieſer kleinen Sorte einzeln auf den Rabatten hin und her zerſtreut ſind, ſo kann man ſie in einiger Entfernung gar nicht einmal ſehen. Wenn dieſelben aber nebſt den Schneetröpflein (Levcoium bulboſum album) wechſelweiſe auf kleinen Haufen beyſammen ſtehen, ſo ſehen ſie ganz gut aus, indem ſie zu einer Zeit blühen, und auch einerley Geſtalt haben.

Es iſt alſo dieſe Pflanze gleichſam aus dem Hahnen-Fuß-Nieſe-und Gift-Wurzel-Geſchlecht, lauter ſtark wirkenden und ſcharfen Gewächſen, zuſammengeſetzt, und doch hat man bisher nicht angemerkt, daß ſie dem Viehe Schaden gebracht habe. **Matthiolus** behauptet zwar, daß ſie eben ſo giftig ſey, als die blaue Sturmhaube; und nach der Vorſtellung der Onomatologia œconomica practica, Ulm, Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 137, fällt ein Pferd, wenn es ungefähr von dieſem Kraute bekömmt, ganz ſchwindelnd nieder, und es zieht demſelben den ganzen Leib zuſammen; ſo daß, wenn man demſelben nicht ſchleunig mit einem Aderlaß zu Hülfe kömmt, und ihm Mohrenkümmelſamen (Daucus Creticus) mit Wein, oder ein großer Theil geſtoßener und mit gutem alten Wein vermiſchter Raute, eingegoſſen wird, es entweder um das Pferd gar geſchehen ſey, oder daſſelbe zu ſiechen anfange, bis es hernach gar hinfällt. Dieſem

ſem aber widerſpricht, nach Erhards Verſicherung, im 7. Th. ſeiner öconom. Pflanzenhiſtorie, S. 123, die Erfahrung, wenn auch ſchon Schwenkfeld nicht geſagt hätte, daß dieſe Pflanze milder ſey, als ſelbſt der Hahnenfuß, indem ſie auf den Wieſen bey Burach und Hart in Menge wächſt, und ohne Schaden verfüttert wird; desgleichen auch in der Schweitz und in Sachſen an eben ſolchen Stellen, die dem Vieh ſein Futter hervor bringen, ohne daß man gleichwohl irgendwo von einigem Nachtheil etwas gehört hätte. Sonſt ſoll noch der nördliche Theil von England, wie auch die öſtreichiſchen, ſteyriſchen, ſchleſiſchen und Schwarzwaldgebirge damit reichlich verſehen ſeyn. Man trifft ſie auch bey Halle auf ſumpfigen Wieſen häufig an.

* * *

Alle Sorten der Wolfswurz können durch den Samen fortgepflanzt werden, welchen man im Frühlinge zeitig an einem ſchattigen Orte ſäen muß. Einige von den Pflanzen kommen oft ſchon das erſte Jahr in die Höhe, wenn der Same im Herbſt ausgeſäet worden; insgemein aber geſchieht ſolches erſt in dem folgenden Frühlinge. Man muß daher den Boden, den folgenden Sommer über, fleißig vom Unkraute reinigen; und wenn die Pflanzen aufgehen, ſo müſſen ſie bey trocknem Wetter begoſſen werden, bis ſie zum Verſetzen taugen. Alsdann muß man ſie ſorgfältig ausheben, und in ſchattige Rabatten pflanzen, und zwar ſo, daß ſie vier Zoll von einander zu ſtehen kommen. Man muß ſie auch, bis ſie eingewurzelt ſind, fleißig begießen. Wenn dieſes einmal geſchehen iſt, brauchen ſie weiter keine Wartung mehr, als daß man ſie, bis in den folgenden Herbſt, vom Unkraute fleißig reinigt, da ſie alsdann an ſolche Orte, wo ſie beſtändig bleiben ſollen, verſetzt werden können.

Die gemeine Wolfswurz wächſt gern unter dem Schatten der Bäume, in Wildniſſen oder Wäldern, und vermehrt ſich ſehr ſtark durch ihre kriechende Wurzeln. Ungeachtet

achtet aber die meiſten andern Sorten gern unter dem Schatten ſtehen: ſo kommen doch wenige von denſelben unter den Bäumen fort. Daher muß man ſie in ſchattige Rabatten ſetzen, über welche keine Bäume hängen. Daſelbſt werden ſie viel länger blühen, und beſſer wachſen, als in einer freyen Lage.

6. Aconitum racemoſum, oder bacciferum, Schwarz-Wurzel; ſiehe Chriſtoph-Wurzel.

Acontia, Fliegende oder Schießſchlange; ſiehe unter Schlange.

Acorus, Acorus verus, ſive Calamus aromaticus, *Officin.* PARK. & C. B. *Pin.* 34. Acorus legitimus, Acorum CAM. TAB. latifolium CLUS. Calamus aromaticus vulgaris, multis Acorum, I. B. Acorus (Calamus) *Roy. Leyd.* 6. Adarca. Radix acori. Radix nautica. Radix venerea. Radix Singentiana. Piper apium. D. Calmus, Kalmus, Ackermann, Ackerwurz, Ankerwurz, wohlriechende Schwert-Lilie. Engl. Sweet-Ruſh. Fr. Roſeau odorant, Canne odoriferante. Iſt eine Waſſerpflanze, welche in Anſehung der Blätter, dem Schilfe oder der Schwertlilie gleichet, deren mehrere in einer gemeinſchaftlichen Scheide, packetweiſe beyſammen ſtehen. Die Wurzel iſt länglich, etwas platt, einen Finger dick, an der äußerlichen Schale gleichſam gliederweiſe abgetheilt, knöpficht, zaſerig, und liegt horizontal auf dem Boden des Waſſers. Wenn man die Blätter zwiſchen den Fingern zerreibt, geben ſie einen ſtarken gewürzhaften Geruch; die Wurzeln aber haben eine noch weit ſtärkere Kraft. Die Blumen ſind klein, und ſtehen ganz nahe, an einem einfachen, walzenförmigen und drey bis vier Zoll langen Stängel, ſo daß ſie eine Art von einem Kätzchen oder Schwänzchen bilden. In Anſehung der Natur dieſer Blumen herrſchet unter den geſchickteſten Kräuterkundigen eine große Verſchiedenheit der Meinungen. Einige, als: von Juſſieu, und Linné, nehmen keinen Kelch daran wahr, ſondern ſechs

concave und ſtumpfe Blummenblätter, und bringen dieſe Pflanze unter die Claſſe der Lilienförmigen. Andere bringen, mit Micheli, den Kalmus aus der Claſſe der vielblätterigen Blumen heraus, behaupten, daß die Blume Staubfäden habe, und legen ihr einen aus ſechs Theilen beſtehenden Kelch bey. Ich zeige dieſe Verſchiedenheit der Meinungen bloß an, ohne mich weiter darin einzulaſſen. Mitten in der Blume befindet ſich ein aufgeblaſener Eyerſtock, welcher mit ſechs Staubfäden umgeben iſt, die über die Blumenblätter (oder, nach Herrn Micheli, über die Theile des Blumenkelches,) hinaus reichen, nnd oben mit dicken doppelten Kölbchen beſezt ſind. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine kurze dreyeckige Capſel, welche drey Zellen hat, in welchen ſich eyrunde längliche Samenkörner befinden.

Dieſe Pflanze breitet ſich ſtark aus. Dioſcorides hat ſie in Colchis und Galatien, an den Küſten des ſchwarzen Meeres, nach Oſten, gefunden. Sie beſitzt aber in dieſer Weltgegend, wie man ſehr lange geglaubt hat, eben keine beſonders vorzügliche Eigenſchaften. Man trifft ſie auch gemeiniglich auf der Inſel Java an, woſelbſt ſie den Namen Deryngo führet. In Canada, Littauen und der Tartarey findet ſie ſich ebenfalls häufig; imgleichen in einigen Theilen von England, ſonderlich in Norfolk, in dem Yare-Fluß, und um Uxbridge in Middleſex. In Holland trifft man ſie in den Gräben und ſtehenden Wäſſern häufig an.

Man kann den Kalmus auch in Gärten ziehen, woſelbſt er auf einem naſſen Boden ſehr gut fortkömmt. Man pflegt ihn zu verbrennen, und, zur Reinigung der Luft, damit zu räuchern. Blumenähren treibt er in Gärten niemals, wenn er nicht wirklich im Waſſer ſteht. Er verlangt eine offene Lage, und will unter dem Schatten der Bäume nicht wohl fort. Die Blumenähren, (welche von einigen Schriftſtellern Juli genennt werden,) kommen gegen das Ende des Junius zum Vorſchein, und dauern bis in den Auguſt.

Es wird dieſes eigentlich der *gemeine Kalmus* genannt, zum Unterſchiede von dem *indianiſchen Rohre*, Acorus oder Calamus odoratus Indicus, und verus, welcher in Oſt= und Weſtindien wächſt, aber kleiner iſt, und lieblicher riecht, als der deutſche, und einen angenehmen bittern Gewürzgeſchmack hat. Wir bekommen dieſes Rohr aus Indien und Aegypten, woſelbſt es Caſſabel und Bamira genannt wird, beſtändig trocken, in kleinen, zwey bis drey Schuh hohen, und leicht zerbrechlichen Bünden. Die Indianer würzen ihre Fiſche und das Fleiſch damit. In Egypten gebraucht man es wider den Huſten. In den Apotheken kömmt es mit unter den Theriak.

* Die Güte des gemeinen Kalmus wird daran erkannt, wenn die Stängel fein dick und friſch, auch von den kleinen Nebenſprößlein wohl geſäubert ſind; imgleichen, wenn das Mark noch weiß iſt; denn, wenn dieſes allzu alt iſt, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefreſſen wäre. Es wächſt derſelbe, wie Schilf und Rohr, in Teichen und Lacken, und überhaupt, wo ein feuchter und ſchwarzer Grund iſt. Sein Geruch aber iſt bey weitem nicht ſo ſtark, als desjenigen, der auf dem Lande wächſt, und in Gärten gezogen wird, welcher, ſobald der Herbſt angeht, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im März, zur Zeit des abnehmenden Mondes, wieder hinausgeſetzt, und fleißig begoſſen werden muß.

Die Tartarn und Littauer ſollen kein Waſſer trinken, ſie haben denn zuvor dieſe Wurzel eine Weile darin liegen laſſen, wie Cluſius, l. 2. *rar. plant. hiſt.* c. 1. bezeuget. Daher giebt Simon Pauli im *Quadrup. botan.* Claſſ. 3. S. 188, den Rath: es ſollen die Soldaten, wenn ſie öfters das ungeſündeſte Waſſer trinken müſſen, dieſe Wurzel fleißig bey ſich tragen, und in ihr Getränk legen. Der Saft aus der friſchen Wurzel gepreßt, und in die dunkeln Augen getröpfelt, macht ſie klar; daher ſie auch den griechiſchen Namen ἄκορος bekommen. Die

Wurzel oft gebrannt und mit Eſſig ausgelöſcht, trocknet und verzehrt das anwachſende Fleiſch in den Wunden und Geſchwüren, und ſchließt es mit der Haut.

Das Vieh frißt nichts davon; es kömmt aber auch nichts davon unter das Heu; folglich hat man deſto weniger Urſache, den Kalmus auf Wieſen auszurotten, da ſeine Wurzel ihre Stelle wohl verdienet.

Die Wurzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candirt, und iſt eine vortreffliche Magenſtärkung, und ſehr gut wider die böſe Luft. Man pflegt auch die Kalmuswurzel trocken einzumachen, auf folgende Art: man nimmt friſche Kalmuswurzel, ſchält die oberſte dünne unreine Rinde ſauber ab, kocht die Wurzeln in Waſſer fein weich, wodurch ihnen die widrige Bitterkeit vergeht; alsdann trocknet man ſie mit einem reinen Tuche wohl ab, und ſchneidet ſie in dünne Scheiben; auch kann man ſie in einem Siebe, damit die im Kochen eingeſogene Feuchtigkeit herausgehe, beym Ofen oder an der Luft übertrocknen laſſen; alsdann nimmt man geläuterten Zucker, welcher ſpinnt, (das iſt, wenn man mit einem Löffel etwas gekochten Zucker nimmt, denſelben hurtig in der Luft herum ſchwenkt, und der gekochte Zucker in Geſtalt dünner Fäden davon fliegt, daß heißt bey dem Zucker, ſpinnen,) ſchüttet die Kalmusſcheiben hinein, und läßt dieſelben, unter ſtetem Rühren, damit ſie nicht anbrennen, mit dem Zucker ſo lang kochen, bis ſich derſelbe an dem Rande des Keſſels anhängt und trocken wird; hernach hebt man es vom Feuer, und rührt es ſo lang, bis es erkühlt; ſchüttet alsdann den Kalmus auf ein Bret, und läßt ihn trocknen. Auf dieſe Art wird auch Alant = Bibernell = Wegwart = Wurzel, und dergleichen, eingemacht; nur daß dieſe nicht in Scheiben oder Plätzchen, ſondern in lange Stücke, geſchnitten werden.

Es läßt ſich auch ein guter Kalmus = Branntwein machen, wenn zu einem Pfunde Kalmus ½ Pfund Anieß gerech=

gerechnet, entweder in den Lutter gethan, und dieſer damit geläutert wird. Oder, man nimmt ¾ Pfund gedörrten Kalmus, und eben ſo viel Süßholz, beydes fein geſchnitten, mit weißem Weinſtein und Salz vermiſcht, und im übrigen mit Branntwein abgezogen, und gezuckert, wie man bey dem Anießbranntwein zu verfahren pflegt.

Die in den Apotheken aus dem Kalmus bereiteten Latwergen, gebrannten Wäſſer, Spiritus und Oehle, werden in der Medicin viel und nützlich gebraucht.

Acorus adulterinus, communis, falſus, ſylveſtris, vulgaris, Pſeudacorus, nennt man die gelbe Sumpfſchwertlilie, oder Iris paluſtris lutea; ſiehe unter *Lilie*.

* *Acoſti*, vom italiäniſchen coſti, dort, heißt bey den deutſchen Kaufleuten zur Stelle, an dem Orte, da man hinſchreibt, oder etwas verſendet. Als z. B. ein Kaufmann aus Hamburg ſchriebe an ſeinen Correſpondenten zu Amſterdam: ich habe vernommen, daß Coſti (oder in Amſterdam) jetzt viele Schiffe in Ladung nach Frankreich liegen ſollen. Daher ſagt man auch coſtige Briefe, coſtige Waaren ꝛc. Es wäre aber beſſer, man ſagte dafür daſige.

Acoudoir, ſiehe *Erker*.

Acouti, Acuti, Agouti, Agouty, iſt ein kleines Thier in den amerikaniſchen Inſeln, in der Größe eines Kaninchens, deſſen Haar roth und ſo rauh iſt, wie an einer Spanſau von drey Monaten. Der Leib und die Zähne ſind wie am Haſen, dem es auch an Behendigkeit gleicht; der Schwanz aber iſt glatt und ganz kurz. Am Kopfe ſieht es wie eine Ratze aus; nur die Ohren ſind kurz und rund. An den Hinterfüßen hat es ſechs Klauen oder Zehen, die ohne Haare ſind: an den Vorderfüßen aber hat es deren nur vier. Es hält ſich in hohlen Bäumen auf, und nährt ſich von Baumwurzeln. Das Weibchen wirft des Jahrs zwey oder dreymal, und bringt allzeit mehr nicht, als zwey Junge. Dieſe ſäugt es zwey bis drey Tage hindurch auf dem Raſen oder

Mos, welchen es ein Paar Tage vorher zuſammengetragen hat, wenn es merkt, daß es werfen will. Hernach trägt es dieſelben in den hohlen Baum, darin ſich die Alten des Nachts über aufhalten, und bringt ihnen die Nahrung ſo lange, bis ſie ſelbſt darnach gehen können. Dieſe Thiere riechen ſehr wildenzent, und ihr Fleiſch iſt überaus hart. Die Einwohner der Inſeln, worin ſie ſich aufhalten, haben faſt ſämtlich kleine Hunde, die ſie zu dieſer Jagd abgerichtet, und welche dieſe Thiere bis in die Löcher und hohlen Bäume verfolgen, darein ſich ſich verkriechen, und hernach mit Rauch von den Jägern herausgetrieben werden. Sie laſſen ſich auch zahm machen, und lernen auf Hinterpfoten gehen, mit den vordern aber die Speiſe halten, die ſie dann wie ein Affe oder Eichhörnchen, verzehren. Sonſt aber ſchreyen ſie immer, als ob ſie gar eigentlich das Wort Covey ausſprächen.

'*Acquit de caution*, oder de precaution, ſiehe Cautions-Schein.

'*Acre*, iſt der Name eines in verſchiedenen Provinzen Frankreichs gebräuchlichen Feldmaßes. Es findet dabey ein großer Unterſchied in der Beſtimmung der eigentlichen Größe deſſelben Statt. Oefters iſt derſelbe von 160 Stangen (Perche). In der Normandie rechnet man vier Ruthen (Verge) auf einen Acre; jede Stange 40 Quadratruthen, und die Stange 22 Fuß lang. Andere rechnen den Acre, 40 Stangen in der Länge, und vier in der Breite. Auf dieſe Art mißt man ihn in England, woſelbſt **Heinrich der Achte**, und **Eduard der Erſte**, den Acre auf 160 Stangen feſtgeſetzt haben. Jedoch iſt die Bedeutung dieſes Wortes daſelbſt eben ſo verſchieden, wie in Frankreich: indem es Gegenden in England giebt, wo man durch Perche ein Maß von $16\frac{1}{2}$, und anderswo von 18, 20, 24, und ſo gar 28 Fuß verſteht.

Man gebraucht die Benennung Acre auch von einem Maße des Waldes. Nach **Füretiere** hält ein

Mor-

Morgen Waldung (Acre de bois) 4 Vergées; die Vergée, 60 Perches; die Perche, 24 Fuß; der Fuß, 24 Zoll, und der Zoll, 12 Linien. S. Arpent, und Vergée.

Acredula, ſiehe Nachtigalle.

* *Acrements*, heißen bey den Franzoſen gewiſſe Arten von Ochſen- und Kühhäuten, welche von dem ſchwarzen Meere her nach Conſtantinopel gebracht werden. Sie ſind etwas geringer, als die ſogenannten premiers Couteaux, oder Häute, die vom Julius bis November abgezogen worden.

Acrida, Acridium, ſiehe Heuſchrecke.

Acriviola, Naſturtium Indicum, Tropæolum; Fr. Capucine; ſiehe Kreſſe (Indianiſche).

* *Acrodrya*, werden überhaupt alle Baumfrüchte genannt, die ſonſt unter dem Aepfelnamen begriffen werden; inſonderheit aber diejenigen, die eine holzige Rinde haben, als: Nüſſe, Mandeln, Kaſtanien ꝛc.

Acroterium, ſiehe Giebel-Zinne.

Actæa, Chriſtophoriana; ſiehe Chriſtoph-Kraut.

* Actien, Fr. Actions, ſind bey den Handlungscompagnien in Holland, Frankreich, England und Dänemark ſchriftliche Scheine oder Obligationen, die Jemanden gegen ein gewiſſes vorgeſchoſſenes Capital ausgeſtellt werden, mit der Freyheit, dieſelben an einen andern nach Gutbefinden mit Gewinn oder Verluſt wieder zu verhandeln, auf deſſen Namen hernach das Capital bey der Compagnie geſchrieben wird. So bald nun Jemand einen Schein, den er gegen ſein vorgeſchoſſenes Geld empfangen, auf einen andern transportirt, ſo verliert derſelbe ſeinen Namen, und heißt ein Actie, weil damit gehandelt und gewuchert wird. Da nun alle von den Handlungscompagnien gegen die ihnen vorgeſtreckten Capitalien gegebenen Scheine gleich Anfangs in der Meinung ausgeſtellt werden, daß ſie im Handel und Wandel ſtatt baren Geldes gehen, und nach Belieben verhandelt werden mögen: ſo geſchieht es, daß ſolche Scheine gleich

Anfangs Actien genennt werden. Der Preis dieſer Actien ſteigt und fällt, nachdem etwann gute oder ſchlechte Zeitungen aus denen Ländern, wohin die Handlung geht, einlaufen. Es giebt drey Arten von Actien; nämlich: einfache Actien, Actien von jährlichen Zinſen, und mittlere Actien. Ein Mehreres hievon findet man im großen öconomiſch und phyſicaliſchen Lexicon, I. Th. Lpz. 1750. f. S. 158 — 160.

* *Action de bouche*, heißt die Bewegung der Zunge und der Kinnbacken eines Pferdes, welches ſtets an dem Gebiſſe kaut, den Mund friſch hält und ſchäumt; und iſt eine Anzeige der Lebhaftigkeit, des Feuers und der Geſundheit eines Pferdes.

Actuarius, ſiehe Gerichts-Schreiber.

Acudia, iſt ein kleines Thier in den americaniſchen Inſeln, etwas kleiner als ein Sperling, und wie eine Schnecke geſtaltet. Es hat zwey Tüpfel, wie Sternchen, um die Augen, und zwey andere unter den Flügeln, welche einen hellen Schein von ſich geben. Sie ſind feucht, und wenn ſich Jemand mit ſolcher Feuchtigkeit die Hand oder das Geſicht beſtreicht, glänzt er, ſo lange dieſe Feuchtigkeit dauert. Die Einwohner haben, ehe ſie von den Caſtilianern den Gebrauch der Talg- oder Wachslichter gelernt, ſolche angewandt, ſich damit zu leuchten.

In Amerika wird dieſes Inſect Cucupi oder Cocopus genannt. Wenn die Einwohner des Nachts gehen, befeſtigen ſie ſich eins dergleichen an jeden Fuß, und halten eins in der Hand. Dieſes iſt die Fackel, der ſie ſich bedienen, wenn ſie auf die Jagd des Utias, einer Art von Kaninchen, von der Größe einer Ratze, ausgehen. Wenn dieſe Inſecten gefangen worden, leben ſie nur 14 Tage, oder höchſtens 3 Wochen lang. Wenn ſie krank ſind, wird ihr leuchtender Glanz ſchwach, und nach dem Tode verlieren ſie denſelben ganz und gar.

Wenn man ſich auf die Jagd des Cucuju begeben will, geht man ſogleich bey Tages Anbruch, mit einem Feuer-

brande

brande verſehen, aus. Sobald man auf eine Anhöhe gekommen iſt, dreht man dieſen Brand im Kreiſe herum, alsdann kommen die Cucujus, von dem hellen Schein des Brandes angelockt, herbey, um die Mücken, welche allemal dem Lichte nachgehen, zu erhaſchen, da man ſie dann ſolchergeſtalt fängt, indem man ſie mit friſchen Baumäſten niederſchlägt.

Dieſe Inſecten ſind doppelt nützlich. Nachdem man dieſelben gefangen hat, läßt man ſie in dem Hauſe, nach vorher geſchloſſenen Thüren, fliegen, da ſie dann überall nach den Mücken, womit man in dieſem Lande ſehr beläſtigt iſt, ſuchen, und ſie verzehren. Des Nachts ſind es Wächter, welche für die Ruhe der Einwohner ſorgen, und verhindern, daß man nicht von den Mücken geſtochen wird.

Vielleicht ſind die Acudia, der Cucuju oder Cocoju, mit der ſogenannten Fackelfliege, oder dem Laternenträger (Porte-Lanterne,) welcher eben dergleichen Eigenſchaft hat, einerley. Es iſt dieſes eine vier Zoll lange Fliege. Wenn man ihre Laterne, welche ihren Vordertheil, als eine Portion ihres Kopfes ausmacht, anſieht, ſo iſt ſie über einen Zoll lang. Ihre gewundene Geſtalt iſt ſehr ſonderbar. Dicht an der Laterne befindet ſich auf jeder Seite ein Auge, wie ein dünnes Netzgewebe, von röthlicher Farbe. Dieſe Fliege hat vier Flügel, wovon die obern nicht völlig durchſichtig ſind. Die Farbe dieſer Inſecten iſt bunt, und überaus ſchön. Auf ihren Flügeln bemerkt man ein großes Auge, welches mit denen auf den Pfau-Zweyfaltern einige Aehnlichkeit hat.

Acuitzehuarira, iſt eine beträchtliche Pflanze in den amerikaniſchen Inſeln. Ihre Blätter ſind den Sauerampferblättern ähnlich, und kommen aus ein und eben derſelben Wurzel hervor. Oben an den Schößlingen ſtehen röthlich weiße Blümchen rings herum. Man bedient ſich ihrer vornämlich zur Medicin. Sie iſt von einer temperirten Eigenſchaft, und von lieblichem Geſchmack.

Das daraus gezogene Waſſer dämpft die Fieberhitze, lindert die Nierenſchmerzen, verſüßt die Schärfe des Urins, und mäßigt die Hitze auf der Bruſt. Es iſt ein bewährtes Gegengift, und wird, dieſer herrlichen Eigenſchaft wegen, von den Spaniern die Gift=Feindin genannt.

* *Aculer*, Cheval, qui s'acule; dieſer Ausdruck hat bey den Academiſten einen andern Verſtand, als man ihm ſonſt insgemein beylegt, da man hierunter ein Pferd verſteht, welches übertritt, wenn man es aufhält oder zurück zieht, daß es ſich zu ſehr mit Unordnung auf die Croupe ſetzt. Allein in der Reitſchule heißt man Aculiren, oder Uebertreten, wenn man ein Pferd auf die Volte führt, und es nicht bey allen Tempi ſeiner Bewegung genugſam vor ſich geht, und mit ſeinen Schultern genugſam Erdreich annimmt, ſondern mit der Croupe ſich zu nahe gegen das Centrum der Volte wendet.

Aculeus, ſiehe Stachel.

Aculs, ſiehe Accuts.

Acumen, Acus; ſiehe Spitze.

Acus marina, Fr. Aiguille, ein Meerfiſch; ſ. Meer=Nadel.

Acuti, ſiehe Acouti.

Acynos, ſiehe Acinos.

Adamavoikoſt, ſiehe Adams=Holz.

Adamique, Terre Adamique, L. Terra Adamica, nennt man einen gewiſſen fetten, ſalzigen, gallert=ähnlichen Thon, oder Schlamm, den man nach der Ebbe auf dem Grunde des Meeres ſieht. Außer der Menge Fiſche und Pflanzen, welche in dem Meere beſtändig ſterben und verfaulen, trägt vermuthlich die Luft ebenfalls gewiſſermaßen zur Vermehrung dieſes Schlammes bey. Denn, man bemerkt, daß dergleichen Bodenſatz ſich in Gefäſſen, welche bloß mit einer Leinwand bedeckt ſind, weit häufiger, als in hermetiſch verſiegelten, befindet.

* Adams = Apfel, Paradis=Apfel, Cumien, L. Pomum Adami, Malum Aſſyrium, Fr. Pomme d'Adam, iſt

iſt ein gemiſchtes Gewächs, oder eine Frucht, welche in Italien, Spanien und Portugal in großer Menge, desgleichen auch in Candien, wächſt. Bey uns in Deutſchland wird es gleichfalls in den Gärten unterhalten. Die Frucht iſt in Geſtalt der Pomeranzen, aber merklich größſer und dunkler an Farbe, und nicht ſo ſtark von Geruche. Die Rinde iſt nicht gar dick, uneben und geſchrumpfelt oder runzlig, mit etlichen tiefen Ritzen und Schrunden, welche ausſehen, als hätte man mit den Zähnen hinein gebiſſen; daher auch der Name Adams=Apfel entſtanden iſt, weil man geglaubt hat, es ſey dieſes der Apfel des Paradiſes, und die verbothene Frucht, von welchem Adam und Eva gegeſſen haben. Das Mark oder Fleiſch iſt wie in den Citronen, und ſehr ſaftig, aber nicht wohlſchmeckend. Die Kerne ſind den Citronen = und Limonienkernen gleich, haben auch ihre Eigenſchaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Der Baum gleicht mit den Blättern einem Limonienbaume, nur daß ſie etwas größer ſind; die Blühte iſt wie Citronenblühte, und außenher ein wenig röthlich, hat aber einen gar ſchlechten Geruch. Wenn die Früchte nach abgefallener Blühte zu wachſen anfangen, haben ſie eine ganz dunkle und ſchwarze Farbe, daher ſie auch in Holland die ſchwarzen Citronen genennt werden. Wenn dieſelben aber reif ſind, werden ſie hochgelb. Wenn der ſolche Früchte tragende Baum in dem Erdboden ſteht, wird er groß und hoch, wächſt aber dabey gern ſtörricht, daß man große Mühe anwenden muß, eine ſchöne Krone an demſelben zuwege zu bringen. Er iſt ſehr fruchtbar und dauerhaft, und kann die Kälte etwas mehr vertragen, als andere Sorten der Citronen; jedoch muß ihm in dem Aufwachſen beſtändig geholfen, die unförmlich gewachſenen Zweige abgenommen, und die übrigen fein in die Höhe gewöhnt werden. Die Zeitigung der Früchte geſchieht im September und October. Wenn ſie in dem Erdboden ſtehen, erfordern ſie, zumal wenn ſie etwas alt werden, alle zwey oder drey

Jahre eine gute Düngung. Man kann auch auf die von den Kernen gezogenen Stämmchen, wenn ſie Fingersdick geworden, im May und Junius zur Zeit, wenn der Baum im beſten Safte iſt, und die Rinde ſich gern ablößt, Pomeranzen, Citronen oder Limonien oculiren, weil abſonderlich die beyden leztern auf ſolche Weiſe leichter bekommen, beſſer tragen, und der Kälte deſto füglicher widerſtehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben ſie mit den Pomeranzen gemein.

Dieſer Apfel dient inſonderheit wider den Scorbut, Sand und Gries; imgleichen wider die anhaltenden und Wechſelfieber. **Matthiolus** meldet, daß der Saft daraus beſonders wider den Grind und die Krätze diene, wenn man einen Apfel mitten durch ſchneidet, geſtoßenen Schwefel darauf ſtreut, ein wenig unter heißer Aſche bratet, und damit die ſchäbige Haut, ehe man ſich zu Bette legt, beſtreicht. Mit Pappelſalbe belegt, ſtillt er die Schmerzen der goldenen Ader.

Eine Abbildung der gemeinen Gattung des Adamsapfels, findet man in Jo. Cph. Volkamers nürnbergiſchen Heſperides, I. Th. Nürnb. 1708, f. S. 167, und drey Abbildungen eines Pomo d'Adamo monſtroſo, eines ſpinoſo, und eines fœtifero, in der Continuation derſelben, Nürnb. 1714, f. S. 139 — 241.

Adams ≈ Feigenbaum, egyptiſcher oder Maulbeer≈Feigenbaum, L. Ficus Ægyptiaca, oder Sycomorus; ſiehe unter Feigenbaum.

Adams ≈ Holz, oder Adamavoikoſt, iſt eine Art von Ebenholz, welches häufig in Moſcau, ſonderlich in der Gegend um Aſtracan, zu finden iſt.

Adane, ein gewiſſer Fiſch; ſiehe Attilus.

Adanſonia, ſiehe Baobab.

* *Adarca*, Adarce, Adarces, Adarcion, Adarcus, iſt ein zuſammen geronnener ſalziger Schaum des Salzwaſſers, welcher ſich bey dürrer Sommerszeit in ſumpfigen Orten an das Rohr, die Stoppeln und das andere Gewächſe legt, und hart wird, da man ihn hernach ſammeln kann. Er iſt ſo ſcharf, daß er Blaſen zieht; ſonſt

führt er ab, und eröffnet; dient auch, die Flechten, den Ausſatz und andere Unreinigkeiten auf der Haut wegzunehmen, wenn man ihn mit Schmeer vermiſcht, und damit die Glieder reibet.

* **Adatis**, iſt eine Art ſehr feinen oſtindiſchen Kattuns, oder ein überaus feines und ſehr klares Neſſeltuch, wovon das Stück zehn Ellen lang und drey Viertel breit iſt. Die ſchönſten werden zu Bengala verfertiget.

* **Addad**, iſt ein Gewächs in Afrika, deſſen Blätter überaus bitter, und die Wurzel ſo giftig iſt, daß ein Weniges des davon abgezogenen Waſſers einen Menſchen plötzlich tödtet, wozu es auch die Afrikaner meiſterlich zu gebrauchen wiſſen.

* **Addel**, Adel, oder Atel, wird der aus den Viehſtällen ausgeſchöpfte oder abfließende Harn genennt, eben dieſen Namen haben auch alle übrige Feuchtigkeiten in den Miſtgruben oder Miſtſtätten.

* **Addreßcomtor**, eine Art von Schreibſtube, wo man ſich wegen gewiſſer Sachen angeben oder auch erkundigen kann, als z. B. man will ein Haus, ein Gut verkaufen, oder dergleichen an ſich kaufen; Geld unterbringen, oder ſolches aufnehmen; ſich zu Jemanden in Dienſte begeben, oder Jemanden zu gewiſſen Dienſten ſuchen; von einer verlornen oder gefundenen Sache Nachricht ertheilen, und was dergleichen mehr iſt.

* **Addreſſe**, heißt eigentlich die Anzeige einer Perſon und eines Ortes, wo ſolche anzutreffen iſt, damit die an ſie gehörigen Sachen ordentlich und richtig beſtellt werden können. Daher nennt man dann auch die Aufſchrift eines Briefes, und die Bezeichnung der Packen, Ballen, Kiſten, u. ſ. w. mit dieſem Namen.

Adebar, Adeber; ſiehe Storch.

Adel, Atel, ſiehe Addel.

Adel-Aar, ſiehe Adler.

Adels-Beer, ſiehe Sorbus torminalis.

* Adel.

* **Adelberts-Kraut**, wird in Böhmen die Lucerne, ihrer Vortrefflichkeit wegen, dem heiligen **Adalbert** zu Ehren, genannt.

Adel-Wildbret, wird von einigen alſo das Rothwildbret genannt.

* **Adenos**, ſonſt auch See-Baumwolle, eine Art Baumwolle, welche aus Aleppo über Marſeille kömmt.

Adeps, ſiehe Schmeer.

Ader, Erd-Ader, L. Vena terræ, F. Veine de terre, ſagt man von gewiſſen Orten oder Gegenden, welche beſſer oder ſchlechter, als die übrigen, tragen. Alſo ſagt man: eine gute Erd-Ader, eine ſchlechte Erd-Ader, u. ſ. f.

Ader im Holze, L. Vena ligni, Fr. Veine de bois, iſt ein Wort der Baukunſt, und bedeutet auch eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des harten Holzes zur eingelegten Arbeit ausmacht. In den bey der Zuſammenſetzung der Tiſchlerarbeit dienlichen Arten des Holzes aber, iſt ſolches ein Fehler, weil es ein Merkmal allzu zarten Holzes oder des Splintes iſt.

Man nennt daher ein Holz aderig, fladerig oder ſtreifig, Fr. Veineux, So iſt z. B. das Nuß- und Oehlbaumholz ſehr aderig; jedoch die Wurzeln mehr, als der Stamm.

Ader im Marmor, L. Vena marmoris, Fr. Veine de marbre, bedeutet in der Baukunſt eine Mannigfaltigkeit der Farben, welche die Schönheit des vermiſchten Marmors ausmacht. Jedoch ſind die grauen Adern in den weißen Marmorſteinen zum Bildhauen ein Fehler, ob ſie gleich die Schönheit der weißen Adern ausmachen.

Ader in Steinen, L. Vena lapidis, Fr. Veine de piere, bedeutet in der Baukunſt einen Fehler, der zum öftern von einer Ungleichheit in der Conſiſtenz der harten und weichen Materie herkömmt, welche macht, daß ſich der Stein an dieſem Orte ſpaltet; und manchmal macht ein Flecken an der äußerſten Oberfläche des Steines, daß

man

man in prächtigen Gebäuden, und bey beträchtlichen Werken der Baukunſt, den Stein auswerfen muß.

Ader des Waſſers, L. Vena aquæ, Fr. Veine de l'eau, nennt man in dem Erdreiche kleine Gänge von Waſſer, welche von einer kleinen Quelle herkommen, oder die ſich von einem großen Arme abſondern, und die man in den Waſſerbehältern ſammelt.

Ader, (Aufgelaufene) Ader-Kropf, Krampf-Ader, Blutadergeſchwulſt, L. Varix Fr. Varice, Variſſe, nennt man eine widernatürliche Erweiterung der Blutader, und iſt ein Zufall, welcher ſich bey Pferden gemeiniglich an der Schrankader (Vena ſaphena) in ihrem Gange an der innern Seite der Kniekehle, ereignet, und von heftiger Anſtrengung entſtehet. Die Erweiterung dieſer Ader formirt an der Seite der Biegung, und etwas niedriger, eine Geſchwulſt. Sie liegt auf einem Knochen, der inwendig in der Kniekehle am höchſten und ſichtbarſten iſt, indem die dicke Schenkelader unter der Geſchwulſt hinweg gehet, ſich daſelbſt ergießet, und den Aderkropf darſtellet. Es iſt derſelbe weich, und giebt, wenn man mit der Hand darauf fühlt, nach.

Das einzige Hülfsmittel hiebey beſteht darin, daß man etwas von der Kniekehlenader herausreiße, welche Operation ein geſchickter Hufſchmid ohne alle Gefahr verrichten kann. Dieſer Zufall findet ſich mehrentheils bey Kutſchpferden, welche ſtark vom Leibe ſind, ein. Er iſt gar nicht ſchmerzhaft, und verurſacht auch kein Hinken. Einige halten den Aderkropf mit der insgemein ſogenannten Kniegeſchwulſt (Courbe) für einerley; allein, es findet unter beyden ein großer Unterſchied ſtatt; denn dieſe iſt hart, und liegt eigentlich nicht an demſelben Orte, jener hingegen iſt, bereits erwähntermaßen, weich.

Allenfalls kann man auch den Aderkropf von Zeit zu Zeit mit Lorbeeröhl einreiben, wonach ſich eine Kruſte über der Geſchwulſt anzuſetzen pflegt, welche ſich dadurch wegbringen läßt, wenn man den Theil mit

Spůlich wäſcht, und nach dem Abfallen der Kruſte den Theil abermal mit gedachtem Oehle einreibet, und ſolchergeſtalt die Ader über und unter der Kniekehle eine Zeitlang ſchmieret, wonach ſich der Aderkropf zwar zu zertheilen, aber auch bey der erſten Anſtrengung ſich gern wieder einzuſtellen pflegt.

* Einige belegen die Blutadergeſchwulſt mit dem Namen des Bluthſpathes, da ſie doch mit dem Spathe gar nichts Aehnliches, als die Stelle, wo ſie ſich erzeuget, hat.

Eine Art, dieſen Zufall zu heilen, iſt dieſe, daß man die Ader entblößt, und ſie unter und über der Geſchwulſt unterbindet, worauf man die Geſchwulſt ſelbſt öffnet, das Blut herauslaufen, und die Ader alsdann gänzlich verwachſen läßt. Manche Wundärzte brennen noch wenn die Ader unterbunden iſt; welches aber unnöthig zu ſeyn ſcheint. Da aber nach dieſer Operation, das Pferd lange Zeit nicht gebraucht werden kann; ſo iſt es beynahe rathſamer zu verſuchen, ob man durch den Gebrauch eines ſtark zuſammen ziehenden Pflaſters, die Geſchwulſt vertreiben könne. Herr **von Sind** hat das auf folgende Art bereitete einigemal mit gutem Erfolge gebraucht.

„Man nimmt Geisbartwurzel; wilde Schwertlilien„wurzel, und getrocknetes Täſchelkraut, von jedem 8 „Loth: Keuſchlammſamen, zwey Loth. Nachdem ein „jedes fein gepülvert worden, läßt man zwölf Loth „weißes Pech mit zwey Loth Terpenthinöhl über einem „gelinden Feuer zuſammen ſchmelzen, und thut alsdann „die vorigen Pulver darunter, die man wohl damit „vermiſchet. Hierauf nimmt man das Gemiſch vom „Feuer, und ſezt noch zwey Loth zuſammenziehenden „Eiſenſaffran und fünf Quent rohen Alaun hinzu, und „rührt es, bis es kalt wird.“

Man ſcheert nämlich von dem Aderkropfe die Haare herunter, beſtreicht den Ort mit etwas Nußöhl; und legt alsdann dieſes Pflaſter, auf dünnes Leder geſtrichen, dar=

darauf; darüber aber eine plattgeſchlagene Bleykugel von der Größe der Geſchwulſt, die man darauf, vermittelſt eines darum geſchlagenen Tuches, und der Anlegung einer guten Binde, ſo ſtark darauf befeſtigt, daß ſie nicht davon abweichen kann. Dabey läßt man dem Pferde zur Ader, und läßt das Pflaſter allemal 48 Stunden auf dem Schaden liegen, da man dann wieder ein neues auf eben die Art auflegt. Die erſten 8 Tage darf ſich das Pferd gar nicht legen, damit es beym Aufſtehen keine Gewalt anwende; nachher kann man es, nur ganz gelinde, ſpaziren führen und im Stalle wohl ruhen laſſen. Solchergeſtalt wird man wenigſtens öfters den fälſchlich ſogenannten Blutſpath ohne Operation heilen können.

* **Aderlaß oder Anbohrung der Bäume**, L. Terebratio, iſt eine Cur derjenigen Bäume die unfruchtbar ſind, und zu viel in das Laub und Holz treiben. Es wird dieſes gemeiniglich an großen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft ſich zurück in die Wurzel begiebt, welches im November geſchieht. Die Sache ſelbſt wird alſo vorgenommen: man räumt behutſam bis an die Mutterwurzel, ſpaltet dieſelbe mit einem recht ſcharfen Meißel ein wenig auf, treibt einen friſchen hagedornen oder hagebüchenen Keil in den Spalt, und verſchmiert den Ort überall mit Baumwachs, oder mit Schafmiſt; bey einem Birnbaum aber mit Schweinmiſt. Hierauf wird die Wurzel mit guter fetter Erde beſchüttet, und dieſe ſo feſt zugetreten, als wenn man den Baum ſelbſt erſt geſetzt hätte.

Dieſes Verfahren preiſen einige als ein ſehr dienliches Mittel wider verſchiedene Krankheiten der Bäume aufs äußerſte an. Reſſons behauptet in dem IV. Theil, S. 138 ſeiner Abhandlungen bey der Academie zu Paris, ſo gar, daß man dadurch den Anſatz der Mooſe an den Bäumen verhindern könne; allein, die Folgen, welche man davon (vornämlich, wenn das Aufſchärfen der Rinde und Schale zu der Zeit geſchieht, wenn der Saft auf-

aufſteigt,) zu gewarten hat, ſind dieſe, daß die Bäume nicht allein ihr Anſehen verlieren, und ungeſtalt werden; ſondern man richtet ſie auch dadurch mit Vorſatz zu Grunde, weil die zarten Säfte im Ueberfluß abgezapfet werden. Und wofern ſie ſich ja wieder ſetzen, und die feinſten Aederchen ſtopfen: ſo entſtehen doch daraus Geſchwulſten und Beulen, und die Nahrungsſäfte werden in ihrem Umlaufe immer mehr und mehr gehindert, daß ſie zuletzt ins Stocken gerathen, in eine Fäulung gehen, und endlich gar verdorren. Dieſes iſt beſonders bey denjenigen Bäumen zu befürchten, welche gern Gummi ſchwitzen. Siehe auch den Artikel: Baum-Saft.

* **Aderlaß der Hunde**, iſt ſonderlich den Jagdhunden ſehr dienlich, da ſie nämlich alle Jahre, eh die Jagd im Sommer angehet, purgirt werden, und ihnen Ader gelaſſen wird: denn ſonſt ſchlagen ſie aus, und werden räudig. Es wird ihnen aber am dritten Tage nach der Purganz die Medianader gelaſſen, welche an beyden Seiten am Halſe zu finden iſt. Dem Hunde wird der Hals, kurz vor den Blättern, mit einer dünnen Schnur oder Leine feſt umbunden: ſo laufen die Adern an der Seite am Halſe hinauf nach dem Kopfe auf, und alsdann ſticht man ſie mit einer Lanzette. Man muß ſich aber wohl in Acht nehmen, daß nicht durch die Nerven geſtochen werde.

* **Aderlaß der Lämmer**, wird in England von den Landwirthen vorgenommen, wenn ſie ſolche bald zu Markte bringen wollen, zu dem Ende, daß das Zahnfleiſch weiß werde. Zuvor ſchneidet man dem Lamme zwiſchen den Hinterfüßen und dem Schwanze die Wolle auf, bindet ihm die vier Beine zuſammen, und ſticht ungefähr einen Zoll weit von dem Ende des Schwanzes in die Ader. Man läßt das Blut laufen, bis das junge Thier matt wird. Läuft das Blut nicht häufig genug: ſo ſticht man in den Schwanz etwas weiter hinauf, und reibt ihn daſelbſt mit einem Meſſerhefte. Manchen Lämmern muß dreymal zur Ader gelaſſen werden, eh man ihnen das Blut

genug-

genugſam abzapfen kann. Hat die Wunde, aller angewendeten Sorgfalt ungeachtet, nicht genug geblutet, ſo verſtopft man ſie nicht. Iſt aber das Blut häufig herausgelaufen, ſo hält man entweder ein glühendes Eiſen darüber, oder trocknet die Schramme mit einer brennenden Tobakspfeiffe. Man kann das Blut auch dadurch zurück halten, wenn man die Wunde mit kaltem Waſſer wäſcht, und einen Faden um dieſelbe herum wickelt. Befindet ſich das Lamm in ſolchen Umſtänden, ſo bringt man es wieder unter ſeine Mutter, damit es durch Saugen ſeine Kräfte wieder bekomme. Man läßt es auch dieſen Tag über viermal ſaugen, und ſogar die ganze Nacht hindurch bey ſeiner Mutter bleiben. Den nächſtfolgenden Tag früh bringt man es auf den Markt, und läßt ihm noch einmal zur Ader, bis es ganz ohnmächtig wird. Die Nacht über, oder an dem Tage, da das Lamm zu Markte geführt werden ſoll, wird es mit Milch gewaſchen.

* **Aderlaß der Pferde**, oder, wie es eigentlich genennt wird, das Aderſchlagen, wird nicht nur in mancherley Krankheiten, als: zur Heilung der Fieber, des Wurmes, der Räude, des ſchweren Athems, der Flüſſe in den Gliedern, ausgenommen bey den Flüſſen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Waſſerſucht, für das Verſchlagen, Schwindel, Feifel, Hauptzufälle, und für unzählich viel andere Krankheiten mehr, ſondern auch als ein Präſervativ, insbeſondere bey ſolchen Pferden, welche wohl im Futter ſtehen, und wenig arbeiten dürfen, vorgenommen. Der Aderlaß kann jungen Pferden z. B. dienlich ſeyn, welche ſehr bey Leibe ſind, und ſich ſtark bewegt, oder eine Reiſe bey einer heißen Jahrszeit gethan haben; bey ſolchen hingegen iſt es nicht nöthig, welche zu beſtändiger Arbeit, als auf der Jagd gebraucht zu werden, u. d. gl. gewohnt ſind; oder die wenigſtens das ganze Jahr hindurch arbeiten müſſen, als: Landkutſchen- und Poſtpferden, u. d. gl. Ferner kann einem Pferde, welches viel

zu ſtehen pflegt, und nur wenig Bewegung hat, eine Ader geöffnet werden; beſonders, wenn man einigen Grund zu vermuthen hat, daß ſein Blut, aus Mangel gehöriger Bewegung in der freyen Luſt, dick geworden iſt, und langſam umläuft. Endlich kann der Aderlaß dienlich seyn, wenn ein Pferd unglücklicherweiſe in ein Waſſerloch, oder in einen tiefen Teich, gefallen iſt; und dieſes um ſo viel mehr, wenn es eine ziemliche Zeit darin zugebracht hat. Denn, ob man ſchon nicht ſogleich Zeichen einer Krankheit an demſelben merkt, ſo ſind doch dergleichen Zufälle ein hinlänglicher Bewegungsgrund zum Aderlaß, und zu ſtärkenden Arzneyen; weil das Zuſammenziehen oder die Verſtopfung der Schweißlöcher, welche durch die Kälte und den Druck des Waſſers verurſacht worden, entweder ein Fieber oder einen heftigen Huſten veranlaſſen, und beydes ſich ſehr leicht in eine Druſe, oder in eine andere eben ſo ſchlimme Krankheit endigen kann. Ueberhaupt iſt der Aderlaß, theils zur Verminderung der Vollblütigkeit, theils zur Revulſion, oder, um das Blut, welches einen gewiſſen Theil des Körpers vorzüglich beläſtigt, und darin ſtockt, oder ſich zu ſehr anſammelt, von dieſem Theile abzuleiten, dienlich. Pferden, welche noch nicht über vier Jahr alt ſind, imgleichen den Wallachen, und alten, welche ſehr abgemergelt ſind, muß man nicht aderſchlagen, ſondern vielmehr ſorgen, daß das Geblüt vermehrt, und ſie ſtärker werden, es ſey dann im höchſten Nothfall. Es giebt aber die Natur der Pferde ſelbſt Merkmale an die Hand, wenn ein Aderlaß nöthig iſt; wenn nämlich an dem Leibe kleine Beulen auffahren, die Adern ſchwellen, die Augen roth und feurig werden, wenn ſie beſtändig die Haut an der Krippe oder anderswo reiben, die Ohren welk ſind, wenn ſie öfters mit dem Maul gähnen, mit den Vorderfüßen ſtets ſcharren, wenn die Augenwinkel voller Unflath und zähen Schleimes ſind, wenn ſie zu viel ſchlafen, wenn ſie ſich ſelbſt, wie die ungariſchen und polniſchen

niſchen Pferde oft zu thun pflegen, eine Ader aufreißen, oder, wenn in dem Harne Blut ſich zeigt. Außer dieſen Zufällen, pflegt ein guter Haus = und Landwirth zur Vorſorge ſeinen Pferden im Frühling und Herbſt eine Ader ſchlagen zu laſſen; jedesmal aber 14 Tage nach einander vor und nach dem Aderlaß, einen Löffel voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und ſolches mit dem Futter zu feuchten, damit ſie es nicht verblaſen, als: gepülverten Sadebaum, Lorbeer, Enzian und griechiſch Heu, welche Stücke in gleichem Gewichte durch einander gemengt werden.

Man wählt gemeiniglich zum Aderlaß die Blutadern, und zwar diejenigen, welche weder zu groß noch zu klein ſind; hingegen nicht leicht ſolche, welche nahe bey großen Pulsadern, Nerven oder Sehnen vorbey laufen. Auf den Mondwechſel dabey zu ſehen, oder ſich nach dem Himmelszeichen zu richten, in welchem ſich die Sonne befindet, und nach der Verſchiedenheit des Gliedes, das die Krankheit erleidet, oder an dem die Ader geöffnet werden ſoll, eine gewiſſe Stellung der Sonne oder des Mondes auszuſuchen, oder, wie Solleyſel in ſeinem vollkommenen Stallmeiſter, S. 370, f. vorſchreibt, ſogar die Stunden zu verändern, nachdem ein Pferd ſanguiniſch, phlegmatiſch, biloſiſch oder melancholiſch ſey, das alles ſind Grillen, an welche kein Vernünftiger mehr denkt. Man nimmt den Aderlaß an einem hellen und ſchönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getrunken haben, mit ihnen vor, und giebt, wenn ſolcher vorbey iſt, denſelben noch in drey Stunden weder zu freſſen, noch zu ſaufen. Was die Menge des abzuzapfenden Geblüts betrifft, ſo muß man dabey auf eines Pferdes Complexion wohl Acht geben, weil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere iſt, nach demſelben muß man wenig oder viel heraus laſſen; insgemein aber läßt man ungefähr zwey Quart oder vier Pfund heraus, und läßt daſſelbe, um

die erforderliche Menge deſto beſſer treffen zu können, nicht auf die Erde laufen, ſondern fängt es lieber in einem Geſchirre auf.

Die Inſtrumente, deren man ſich zum Aderlaß bedient, ſind die Lanzette, der Schnepper, das gemeine Laßeiſen oder die Fliete, und bisweilen ſelbſt ein ſpitziges Gemſen= oder Hirſchhorn, oder ein Nagel, womit man dem Pferde einige Adern aufzuſtechen pflegt. Der Schnepper und das Laßeiſen ſind beſonders bey denen Adern zu gebrauchen, welche unter einer harten Haut liegen; ſo wie die Lanzette bey den bloßer liegenden Adern immer den Vorzug behält. Ueberhaupt hat man dabey zu beobachten, daß man die Oeffnung nach der Länge der Ader und groß genug mache, damit die erforderliche Menge Blut ausfließen könne; nur muß man auch nicht auf der andern Seite ausſchweifen, weil man ſonſt mehr Mühe haben würde, die Ader wieder zu ſchließen.

Man öffnet bey dem Pferde die Lichtader, die Lungader, die Bugader, die Spor= oder Herzader, die Schrankader, die Zehenader, den dritten Kern, die Ader unter der Zunge, und die Ader am Schweife.

Die Lichtader, (Vena temporalis, la veine du larmier) liegt vorn am Kopfe; man hält die Oeffnung derſelben in mancherley Zufällen des Kopfes, und bey Beſchädigungen der Augen, für gut.

Die Lungader, (Vena jugularis, la veine jugulaire) liegt am Halſe, und iſt die gebräuchlichſte und beſte zum Aderlaß. Damit ſie deſto beſſer anlaufe und ſichtbarer werde, ziehet man entweder dem Pferde ſo nahe nach dem Wiederrüſte und den Schultern, als man kann, eine Schnur um den Hals, oder wenn dieſes, anderer Urſachen wegen, nicht angeht, ſo faßt man nur die Haut unten an der Kehle feſt, und ziehet ſie ſtramm an. Außerdem kann man auch dem Pferde eine Trenſe, ein Stück Holz, u. d. gl. in das Maul geben, damit es daran kaue, und dadurch die Adern noch mehr auftreibe. Am beſten wird

wird dieſe Ader mit dem Schnepper, und zwar eine Hand breit unter der Ganaſche, geöffnet. Um die Ader zu ſchlieſſen, wenn genug Blut abgelaufen iſt, ſticht man gemeiniglich eine Stecknadel durch beyde Lippen der Wunde, und wickelt einige Haare aus dem Schweife oder der Mähne darum, die man zuletzt zuſammenknüpft.

Die Spor= oder Herz=Ader, (Vena thoracica externa, la veine de l'éperon) iſt am Bauche hinter dem Gurte befindlich; ihre Oeffnung ſoll in den Bauchkrankheiten und der Kolik gut ſeyn.

Die Schrankader (Vena ſaphena) befindet ſich inwendig an den Schenkeln. Ein Aderlaß aus derſelben wird in Verrenkungen der Hüften, Elbogen und Lenden gut gehalten: ſo wie die Oeffnung der Bugader an dem Innern des Armes (Vena cephalica, la veine de l'ars) bey Verrenkungen der Schulter und des Kniees dienlich ſeyn ſoll. Beyde Adern kann man finden, ohne daß man eine Schnur darum legt; ſie ſind aber, weil ſie leicht ausweichen, nicht gut zu treffen. Wenn ſie genug geblutet haben, verſchließt man ſie wie die Lungader.

An den Zehen läßt man, bey Verrenkung der Schulter und andern Schaden der Füße, zur Ader (Vena coronaria, la veine coronaire). Der Fuß wird erſt ganz dünn ausgewirkt, und alsdann am Zehen mit der Ecke des Wirkmeſſers eine Oeffnung gemacht, aus welcher das Blut gleich hervorkömmt. Wenn der Aderlaß geſchehen iſt, wird etwas Salz, oder auch Eſſig und Branntwein, auf Flachs darauf gelegt, und das Eiſen leicht aufgeheftet.

Den dritten Kern laſſen, oder den Rachen ſtechen, heißt eine Ader aufſtechen, die in der dritten oder vierten Furche des Gaumens liegt (Vena palatina.) Gemeiniglich geſchieht es mit einem ſpitzigen Hirſch= oder Gemſenhorne, oder mit der Lanzette, und zwar des Morgens, ehe das Pferd gefreſſen hat. Es ſoll gut ſeyn, wenn ein Pferd die Luſt zum Eſſen verloren hat, oder abgemattet und erhitzt iſt. Das Blut ſtillt man zuletzt da-

durch, daß man das Pferd mit dem Kopfe etwas hoch anhängt, und wenn das nicht hilft, Vitriol auf Flachs ſtreut, und es auf der Oeffnung der Ader durch ein Band über der Naſe befeſtigt, oder daß man auch eine hohle Nußſchale eine Zeitlang auf die Oeffnung drückt.

An der Zunge läßt man mit der Lanzette zur Ader, und zwar, wenn ein Pferd die Luſt zum Futter verloren hat, oder erhitzt iſt, und auch gegen die Feifeln oder Feibeln (les avives). Man zieht die Zunge behutſam aus dem Maule, und ſticht eine Ader auf, die unten an der Zunge liegt (Vena ranina,) welche man ſo lange bluten läßt, bis ſie von ſelbſt aufhört.

Am Schweife endlich läßt man gegen die Verrenkungen der Lenden, und im Fieber, Blut, indem man einige Schnitte hinein thut. Man läßt das Blut entweder von ſelbſt zu fließen aufhören, oder man ſtillt es durch ein heißes Eiſen und Pech.

Da die Aderläſſe an einigen der erwähnten Adern mühſamer ſind, oder auch das Blut nicht bey allen gleich gut geſtillt werden kann: ſo iſt es immer vernünftiger gehandelt, wenn man die Oeffnung der Lungader, als die bequemſte, allen übrigen Aderläſſen vorzieht. Da es aber einige für beſſer halten, eine von dem Sitze der Krankheit entfernte Ader zu öffnen: ſo kann man auch allenfalls bey denen Krankheiten, welche den vordern Theil des Körpers betreffen, die Sporader, oder auch die Schrankader, dazu erwählen. Siehe Hrn. J. C. P. Erxleben *Einleitung in die Vieharzeneykunſt*, Gött. und Gotha, 1769, 8. S. 287. fgg.

* **Aderlaß des Rindviehes.** Der Aderlaß der Ochſen im Frühjahr, ſo bald ſie auf die Weide getrieben werden, iſt ein gutes Mittel, nicht nur ihr Zunehmen zu befördern, ſondern auch ihren Krankheiten vorzubeugen. Solchen, die mager gekauft werden, daß ſie im Winter wachſen, und im Frühjahre gemäſtet werden, muß man zweymal zur Ader laſſen; einmal, wenn

wenn ſie eingekauft worden, und zum andermal zeitig im Frühjahre, wenn ſie auf die Weide zur Mäſtung getrieben werden. Milchkühen ſoll nicht zur Ader gelaſſen werden, wo es nicht dringende Urſachen erfordern: und in dieſem Falle eine mäßige Quantität Blut, und niemals über ſechszehn Unzen. Kälber müſſen wenigſtens zweymal zur Ader gelaſſen werden; einmal, wenn ſie fünf Wochen alt ſind, und das anderemal, wenn ſie bald geſchlachtet werden ſollen.

* Aderlaß der Schafe, iſt als eine allgemeine Cur ihren ungefähren Krankheiten nöthig. Es ſoll ſolches unter den Augen und der Zunge geſchehen, und das iſt manchmal ſo nothwendig, daß, wenn es nicht geſchieht die Schafe ſich erblähen, ihnen Adern in dem Leibe ſpringen, und ſie fallen. Weil aber die gemeinen Bauernſchäfer mit dieſem Aderlaß nicht wohl umgehen können, und doch ſolches für heilſam und nöthig halten: ſo nehmen ſie ein ſpitziges Hölzchen; und ſtüren damit dem kranken Schafe in die Naſe, daß es ſtark blutet; und haben die Erfahrung, daß auch dieſes die Vollblütigkeit hebe. In der Tobſucht, welche die Schafe in den Hundstagen befallen kann, da ſie entweder ohne Urſache ſpringen, ſtraucheln und fallen, oder ſich wälzen, pflegen einige mit einem ſpitzigen Hörnchen die Adern auf der Naſe gleich in die Mitte, ſo tief als möglich, aufzuſchlitzen, und das Blut wegzuzapfen. Andere aber glauben, daß dieſes Mittel ſehr gefährlich ſey, indem ſie gern in Ohnmacht dahin fallen, und gemeiniglich gar wegſterben; daher rathen ſie lieber an, daß man ihnen in dieſem Zufalle eine Ader an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus laſſen ſolle, welches Mittel die Erfahrung beſtätigt.

In der vor einigen Jahren herausgekommenen Vieharzeneykunſt des Freyherrn von Tam, S. 453, wird ein bey den Schafen in den Pocken vorzunehmender Aderlaß beſonders empfohlen, da man mit einem ſo ge-

nannten Stilet, zwo Adern öffnen ſoll, die an beyden Seiten des Kopfes, längs herunter nach dem Gaumenbeine laufen, und ſich gegen den Mund zurück in einen Aſt beugen und krümmen, der mit deu Kinnbacken hinauf an den Hals geht. „Da man aber unmöglich glauben „kann, daß bey dieſem Aderlaß, die Schafe ſelbſt nach ih„rem natürlichen Triebe den Abfluß des Geblütes mäßi„gen, ſelbſt das ungeſunde Blut von ſich laſſen, und ſelbſt „das geſunde zurück halten können,“ ſo iſt auch nicht einzuſehen, warum man eben dieſen Aderlaß anſtellen ſollte, wobey man, wie der Verfaſſer (S. 457.) ſelbſt geſteht, die Adern, welche man durchzuſtechen hat, nicht ſehen kann. Ein ordentlicher auf die gewöhnliche Weiſe angeſtellter Aderlaß muß allemal ungleich nützlicher ſeyn.

Adermennige, Odermennige, ſiehe Agrimonia.

Aderſchlagen, ſiehe Aderlaß der Pferde.

* **Ader verrenken**, verrücken oder verſtoßen, ſagt man von den Pferden, wenn ſie ſchnell an den Vorder- oder Hinterfüßen zu hinken anfangen. Solchem Uebel abzuhelfen, nimmt man: Heublumen, Pappeln, Kamillen und Brunnenkreſſe, ſiedet ſolche in Wein, und thut ein Stück altes Schmeer, einer Fauſt groß, dazu, hiemit wäſcht man dem Pferde den Fuß warm; dieſes lindert das Geäder. Hernach nimmt man 5 Loth weiß Lilienöhl, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thut ſolches in einen glaſurtem Topf, ſetzt ihn auf eine gelinde Gluth, und läßt es fein gemach zergehen; und wenn die Würmer dürre geworden, ſo nimmt man Maſtixöhl, (andere nehmen 5 Loth Roſenöhl,) gießt ſolches darein, und ſchmiert damit dem Pferde des Tages zwey oder dreymal die verrenkten Adern.

Adferruminare, ſiehe Löthen.

* **Adi**, **Ady**, à die, heißt bey Kauf- und Handelsleuten ſo viel, als vom Tage, oder von dem und dem Tage des Monats; wird zuweilen in Wechſelbriefen gebraucht, und anſtatt Datum oder Gegeben geſetzt, als: *Adi* Leip-

zig,

zig, d. 8. Aug. Und Adi dito heißt ſo viel, als gemeldeten Tages. Es kömmt aber löblicherweiſe ſehr ab.

Adiantum, Adiantum verum, vulgare, magnum oder nigrum; Capillus Veneris verus. *Officin.* D. Frauenhaar, Jungfrauenhaar, Venushaar, Frauenzopf, Haarkraut. Engl. Maiden-hair. Fr. Adiante, Capillaire, Capil de Venus, oder Cheveux de Venus. Von dieſem Pflanzengeſchlechte giebt es vielerley Arten, welche in Anſehung der Geſtalt und des Zuſammenhanges des ganzen Baues, gar ſehr von einander unterſchieden ſind. Ihr gemeinſchaftlicher Character beſtehet in ihren Blättern, welche mehr oder weniger in beſtändig runde Flügelchen (Pinnulæ) ausgezackt ſind, die am Rande mit einem Saum verſehen ſind, und auf deren Rücken ſich die Samenkörnchen befinden, welche unter der Geſtalt von beynahe eyrunden Flecken, ohne Ordnung unter einander liegen. Die gebräuchlichſten Sorten ſind folgende.

1. Adiantum foliis Coriandri, C. B P. 356. Capillus Veneris, I. B. Adiantum (Capillus Veneris) frondibus decompoſitis, foliis alternis, pinnis cuneiformibus lobatis pedicellatis, LINN. *Sp. Pl.* 1096. D. Das wahre Frauenhaar. Fr. Le Capillaire de Montpellier. Es wächſt in Languedoc, Italien, und der Levante. Es findet ſich insgemein in den Fugen der Mauern und Felſenrizen. Es treibt eine Menge dünne, trockene, und ſechs bis ſieben Zoll lange Stängel, welche von einem matten und etwas dunkeln Grün ſind. Gegen die Mitte ihrer Länge kommen vereinbarte Blätter (Folia conjugata) hervor, deren jedes aus verſchiedenen Reihen ganz fein ausgezackter Blättlein, mit Stielchen, welche mit ihnen faſt von gleicher Länge ſind, beſtehen.

* Dieſes Gewächs hat den Namen Frauenhaar deswegen bekommen, weil es ſchönes, dickes und langes Haar zeugt, und dabey die Schuppen des Haupts vertreibt, wenn es in Lauge oder Wein geſotten, und das Haupt damit gewaſchen wird. Es ſtärkt

auch

auch die Haare, und verhindert, daß ſie nicht ausfallen. Es wird auch wegen dieſer ſeiner beſondern Wirkung, weil es nämlich die Haare färbt und ſchön macht, Polytrichon, Callitrichon, Ebenotrichon, Cincinnalis, Crinita, und Herba capillaris, Capillus terræ, Supercilium terræ, Pulchricomum, genennt; oder es hat auch von den vielen Haaren und Faſern, welche an der Wurzel dieſes Krautes hängen, und weil ſeine Stängel faſt wie Haare ausſehen, dieſe Namen bekommen. Die Benennung Adiantum kömmt aus dem Griechiſchen, vom α privativo, und Διαίνειν, benetzen, befeuchten, weil dieſes Gewächs die ſonderbare Eigenſchaft hat, daß es niemals naß wird, ob man es auch ſchon in Waſſer taucht. Einige nennen es auch Saxifragia, oder Steinbrech, einestheils, weil es zwiſchen den Steinen wächſt, anderntheils, weil man dafür hält, daß es den Blaſen und Nierenſtein zerbreche. Weil es insgemein an ſchattigen Hügeln und um die Wurzeln der Bäume wächſt: ſo wird es auch Onopteris Mas und Eſelsfarn genannt. Weil deſſen Blättlein dem jungen Korianderkraute nicht ungleich ſind, ſo nennt es Bauhin: Adiantum foliis coriandri, und Meſue; Coriandrum putei. Seiner ſchwärzlichen Stängel wegen, heißt es auch Adiantum nigrum, und um es von dem Adiantum album, deſſen Stängel blaßgrün ſind, beſſer zu unterſcheiden.

Die Wurzel iſt zaſerig und haarig. Die Frucht wächſt auf den Falten am Raude der Blätter, welche erſtlich länger werden, ſich hernach zurück ſchlagen, und einen Haufen kleiner runden Capſeln oder Samenhülſen decken, die an gedachte Falten gleichſam angeleimt ſind, und ohne ein Vergrößerungsglas nicht wohl zu entdecken ſind. Dieſe kleinen Hülſen haben gleichſam ein Getriebe oder eine Feder: wenn ſich dieſelbe zuſammenzieht, ſo geben ſie ſich von einander. Sie

ſchließen

ſchließen einige Körnchen, die faſt ganz rund ſind, ein. Die Blätter ſind dem Korianderkraute, oder den Weinrautenblättern nicht ungleich, weich, zart und gelinde anzufühlen, haben dabey einen ſtarken Geruch und lieblichen Geſchmack, und bleiben den ganzen Winter hindurch grün.

Das Frauenhaar befindet ſich bisweilen in einem mooſigen und braunrothen Raſen verwickelt; es wächſt auch an ſchattigen und feuchten Orten, auf Steinen und den Mauern, am Rande der Brunnen und Quellen. Wenn man es daher in Gärten ziehen wollte, ſo müßte man es in Töpfe ſetzen, die mit Sand und Kalkſchutt angefüllt ſind, in welchen es viel beſſer treiben wird, als in einer guten Erde; die Töpfe aber müſſen im Winter unter ein Glasfenſter gebracht werden.

Das beſte wächſt in den ſüdlichen Theilen von Frankreich, inſonderheit bey Montpellier; doch wird auch vieles aus Italien und Spanien gebracht. Nicht weniger wird auch daſſelbe hin und wieder in Deutſchland gefunden. In England, wo kein ächtes Frauenhaar urſprünglich wächſt, wird ſtatt deſſen zur Arzney der Wiederton (Polytrichum, Trichomanes) gebraucht.

Dieſes Gewächs führt wenig Feuchtigkeit, hingegen viel Oehl, und auch ziemlich viel Salz bey ſich. In den Apotheken hat man ein Waſſer und einen Syrup davon. Letzterer, oder der berühmte Sirop de Capillaire, welcher in Montpellier beſonders gut gemacht wird, iſt in hitzigen Krankheiten der Bruſt, und ſcharfen dünnen Flüſſen, im anhebenden Seitenſtechen und Huſten, zur Beförderung des Auswurfs, und Eröffnung der innerlichen Verſtopfung, überaus dienlich.

2. Adiantum Americanum, CORN. *Canad.* 7. *Tab.* 6. Adiantum (pedatum) frondibus pedatis, foliolis pinnatis, pinnis antice gibbis inciſis fructificantibus LINN, *Sp. Pl.* 1095; Fr. Le Capillaire de Canada, oder de Breſil; D. das amerikaniſche Frauenhaar, formirt

bey=

beynahe einen Strauch. Die Stängel, welche unmittelbar aus der Wurzel hervorkommen, ſind braunroth oder purpurfarbig, dünn, hart und glatt. Der Hauptſtängel aber theilt ſich in viele Seitenſtängel, welche kleine Blättlein tragen, die grünlich, und dem gemeinen Frauenhaare nicht ungleich, jedoch ſtumpfer, länglicher, an der einen Seite ausgezackt, an der andern aber ganz, ihr Blattſtielchen mit einbegriffen, 8 bis 9 Linien lang, und 3 breit, ſind, eins nach dem andern wechſelweiſe längſt dem Stiele ſtehen, und wie ein Flügel ausſehen, indem nämlich die eine Seite eine gerade Linie ausmacht, die zweyte, welche um ein Drittheil kürzer iſt, etwas bogenförmig geſtaltet iſt, und mit der erſten und dritten einen Winkel macht, und die letzte Seite endlich, welche ſich weiter, als die beyden andern, erſtreckt, ebenfalls einen Winkel mit ihnen macht, und einen Bogen formirt, welcher ohne die etwas tiefen Auszackungen noch merklicher ſeyn würde, als welche, mit den Ausſchnitten zuſammen genommen, die Geſtalt des Umfangs unterbrechen. Von dem Blattſtielchen erſtrecken ſich ſehr viele, mit einander parallele Zweigabtheilungen nach den Rändern der größten Seite, und ſind ganz deutlich wahrzunehmen, weil das Blatt dünn und durchſichtig iſt.

Dieſe Sorte wird oft, um der Varietät willen, in den Gärten gezogen. Man kann ſie in Töpfen ziehen, wo man mit ſelbiger auf eben die Art umgehen muß, wie mit der vorhergehenden; denn, ob ſie wohl, bey gelindem Wetter, im Winter in der freyen Luft fortkömmt, ſo verdirbt ſie doch vielmals bey ſtrenger Kälte. An unterſchiedenen Orten in Amerika, beſonders in Canada, iſt ſie ſo gemein, daß die Kaufleute mit derſelben andere Waaren, die ſie aus dieſem Lande abſchicken, als wie mit Heu zu verwahren und einzupacken pflegen; und auf dieſe Weiſe kömmt vieles zu uns. Doch iſt es beſſer, wenn es in papiernen Säcken, oder auch in Büchſen, über=

überſchickt wird; denn ſo behält es den Geruch und die Kraft beſſer. Man ſoll aber dasjenige wählen, welches friſch, grün, wohlriechend, ganz iſt, und ſich gelinde anfühlen läßt.

Die Apotheker in Paris brauchen dieſelbe anſtatt des Frauenhaars in allen ihren Compoſitionen, wo dieſes verordnet wird.

3. Adiantum album, Ruta muraria, Salvia vitæ *Offic.* Adiantum album LON. CAM. TAB. candidum CORD. album murarium HERM. Capillus veneris communis. Filicula. Fr. Le Capillaire blanc. D. Gemein Venushaar, Mauerraute, Steinraute, kleines Farnkraut; wächſt zwiſchen den Fugen und Riſſen der alten Wände und Mauern, auch an andern ſteinigen, ſchattigen und feuchten Orten.

* Man bindet es in hitzigen Fiebern unter die Fußſohlen. In einigen Apotheken hat man davon den Syrupum Adiantinum Fernelii.

Adiantum aureum, Trichomanes, Polytrichum *Linn.* Siehe Wiederton.

Adil, Lupus aureus, Fr. Loup doré; D. Gold-Wolf, eine Art gelber kleiner Wölfe in Aſien; ſ. unter Wolf.

Adimain, Adimnain, Adim - Nain, iſt der Name eines zahmes Thieres, welches in Afrika in den Wüſten Libyens, und zuweilen auch in Numidien, zu finden iſt. Es iſt in der Größe eines Kalbes, oder mittelmäßigen Eſels, hat aber die Geſtalt eines Schafes, mit langen niederhängenden Ohren, und trägt eine kurze, aber ſehr zarte Wolle. Die Libyer halten dieſes Thier anſtatt der Safe, und bekommen davon viel Milch und Käſe. Es iſt ſo zahm, daß es ſich von Kindern beſteigen läßt, und ſo ſtark, daß es ſie eine Meile weit tragen kann. Das Weibchen hat Hörner, das Männchen aber nicht.

Adipſon, Adipſus, Adipſum, wird von einigen die Süßholzwurzel genennt, weil deren Saft den Hunger und Durſt ſtillt; ſiehe Süßholz.

Adive, ſiehe Jackal.

* Adjuſtiren, Ajuſtiren, heißt etwas richtig, gleich, eben machen; ein meſſingenes oder eiſernes Gewicht abziehen, daß es demſelben Stadtgewichte gleich ſey. Eine Rechnung adjuſtiren.

Adlasbeer, Elsbeerenbaum, Fr. Alizier, ſ. Cratægus.

Adler, Lat. Aquila, Fr. Aigle, iſt der größte, ſtärkſte, und geſchwindeſte unter allen Raubvögeln, wovon es unterſchiedene Arten in Europa giebt. Die größte iſt der ſogenannte Gold-Adler, oder Stein-Adler, Fr. l'Aigle Royal, welcher dieſen Namen, ſo wie im Griechiſchen Chryſaëtos, darum bekommen hat, weil ſeine Federn goldgelb oder falb ſind.

Es giebt Adler, welche über die Schlangen, Füchſe, Lämmer, Ziegen, u. d. gl. bisweilen auch ſo gar über Kinder von vier bis fünf Jahren, herfallen, und dieſelben mit in ihr Neſt, oder ſogenannten Horſt, nehmen. Und auf den orkadiſchen Inſeln iſt derjenige, der einen Adler geſchoſſen hat, berechtigt, von jedem Hauſe in demſelben Kirchſpiele, wo er ihn geſchoſſen hat, ein Huhn einzufordern.

Der Adler beſitzt die Eigenſchaften, welche er mit den andern Raubvögeln gemein hat, als: das ſcharfe Geſicht, die Grimmigkeit, Gefräßigkeit, und Stärke in dem Schnabel und den Krallen, in einem vorzüglichen Grade. Wenn die Falkenier ſich der Adler zur Baize bedienen wollen, rupfen ſie ihnen einen Theil der Flaum- und anderer Federn an ihrem Bauche aus, welches verurſacht, daß dieſelben nicht allzu hoch ſteigen, weil ſie in der mittlern Luftgegend die Kälte befällt.

In gewiſſen Ländern weiß man ſich ein Adlerneſt, welches man entdeckt hat, wofern es ſich erſteigen läßt, gar herrlich zu Nutze zu machen. Man findet darin täglich mancherley Theile von Thieren, ja ſo gar ganze Thiere; man erſieht ſeine Zeit, ſich deren zu bemächtigen, und verwahrt ſich, im Falle daß man angegriffen würde, den Kopf. Damit dieſe Vorrathskammer länger

wäh-

währen möge, legt man den jungen Adler an eine Kette.

Auf den Alpen in der Schweitz findet ſich eine Art von Adler, welche man den Lämmer-Geyer, Fr. Vautour d'agneau, nennt. Deſſen Flügel, wenn ſie ausgebreitet ſind, betragen von dem einen Ende bis zum andern vierzehn Schuh. Er iſt für Vieh und kleines Wildbret ſehr gefährlich. Wenn er merkt, daß ein Thier zu ſtark iſt, als daß er es aufheben und mit ſich hinwegtragen könnte: ſo richtet er ſeinen Flug dergeſtalt ein, daß er es in einen Abgrund herab zu ſtürzen ſucht, um ſich ſeines Raubes bequemer zu bemächtigen. Die Regierung in der Schweitz pflegt denjenigen, welche dergleichen ſchädliche Vögel erlegen, eine anſehnliche Belohnung zu ertheilen. Der Condor ſcheint von dieſem Vogel wenig unterſchieden zu ſeyn. Die Indianer ſtellen ihm zur Lockſpeiſe eine Figur von einem Kinde, von ſehr klebrichem Tone, hin; und wenn alsdann der Condor auf dieſe Beute hinzu fährt, geräth er mit ſeinen Krallen hinein, daß er ſich nicht wieder losmachen kann.

* Wenn der Adler jung aus dem Neſte genommen wird, ſo kann er gezähmt und zur Jagd abgerichtet werden, daß er nicht nur Vögel, ſondern auch Haſen, Füchſe und Rehe ſtößt, ja wohl gar Wölfe bezwingt. Wenn man einen fangen und gern zähmen will: ſo muß man ſich in einem Korbe an einem langen Seile von den oberſten Gipfeln der Berge und Felſen zu dem Neſte herab laſſen, den jungen geſchwind heraus nehmen, ſich aber vor den alten wohl in Acht nehmen, das Haupt und Schultern, Arme und Hände mit ſtarkem Leder und Handſchuhen ſorgfältig verwahren, den jungen nicht weit von dem Neſte an einen Pfahl binden, der dann mit ſeinem Geſchrey beyde Alte, oder zum wenigſten einen, hinzu lockt, daß er ihm Speiſe bringe, da man dann fleißig Acht geben muß, was es ſey, damit man ihn hernach mit eben dergleichen

füttern könne. Die jungen muß man beſtändig an einem dunkeln und finſtern Orte halten; anfänglich auf die Hand zu fliegen, nachmals andern Vögeln nachzueilen gewöhnen, und ihnen dieſelben zum Raube überlaſſen. Damit er aber nicht wegfliege, muß man ihm entweder die Federn am Schwanze zuſammen nähen, oder die Federn um den Hintern ausraufen, daß er daſelbſt die Kälte empfinde, und deſto weniger in die Luft begehre. Die alten Adler laſſen ſich ſelten fangen; jedoch kann man es mit einer Henne, oder einem todten Huhn, bewerkſtelligen; ſie ſind aber ſehr wild, laſſen ſich daher gar nicht zähmen, ſondern werden mit den Jahren je älter, je ärger. Wenn ſie abgerichtet ſind, kann ſie ein ſtarker Mann, wiewohl mit großer Mühe, auf der Hand tragen und zum Haſen- und Rehfang gebrauchen. Wenn ſie zu fliegen begehren, ſoll man ſie mit Gewalt nicht aufhalten, damit ſie einem den Arm nicht beſchädigen, oder ſie müſſen mit Hauben und verdeckten Augen getragen werden. So oft ſie etwas gefangen haben, muß man ihnen etwas von dem Raube laſſen, damit ſie deſto begieriger werden. In Afrika werden ſie dermaßen abgerichtet, daß ſie nicht allein Haſen, Rehe und Füchſe, ſondern auch große und grimmige Wölfe, fangen können, indem ſie ſich ihnen auf die Köpfe ſetzen, bis ſie dieſelben endlich mit ihrem Kratzen und Beißen bezwingen. Den jungen Hirſchen und Stieren ſtreuet der Adler mit ſeinen Fittigen Staub und Sand in die Augen, wodurch er ſie blendet, und endlich fället. Den Schwänen iſt er ſonderlich feind, wie auch den Störchen, die ſeinen Eyern nachtrachten ſollen, und den großen Schlangen oder Drachen. Wenn er in der Höhe eine Schlange ſieht, ſo überfällt er ſie mit großem Geſchrey, und verſchluckt ſie, ſobald er das tödliche Gift von ihr geriſſen; ſonſt kann er auch wohl ziemlich lang faſten. Ein gewißer Schriftſteller berichtet, daß er die dreiſ-

ſig

ſig Tage über, da er brütet, keine Speiſe zu ſich nehmen könne, indem ihm unterdeſſen die Klauen umgekehrt werden, damit nicht alle junge Frucht der Thiere von ihm ergriffen und getödtet werde, da ihm dann, während ſolcher Faſtenzeit, die Federn weißlich werden.

Insgemein wird er von allen Vögeln gefürchtet, wiewohl ſich einige ſeiner zu erwehren wiſſen, als; die Kraniche, indem ſie in einen Kreis zuſammentreten, und ihm die Schnäbel bieten, und die Aenten, indem ſie ihm Waſſer entgegen ſpritzen. Er kann das Kraut Wallwurz nicht vertragen. Seine Federn verzehren und verderben alle andere Federn, zu welchen ſie etwann gelegt werden. Seine Stimme iſt unangenehm und erſchrecklich, faſt einem Gebrülle gleich, daß auch davor die Vögel, wie die Thiere etwann von dem Brüllen des Löwen, erſchreckt werden. Die Jungen hingegen ſollen anfänglich gar ſtumm ſeyn, weil ſie die Zunge, wegen Mangel der Feuchtigkeit, nicht bewegen können.

So ſchwer die alten Adler lebendig zu fangen ſind, ſo leicht ſind ſie hingegen zu ſchießen. Man darf nämlich nur ihren Horſt auskundigen, ſich alsdann eine grüne läubige Hütte dabey machen, damit man darin verborgen ſeyn könne, und ſich mit einer guten Büchſe vor Tage hinein ſtellen. Wenn nun der Adler entweder noch Eyer oder Junge hat: ſo iſt, wo nicht beyde, doch gemeiniglich einer, in oder bey dem Horſte, oder kömmt doch bald dahin, da man ihn alsdann mit der Kugel herunter langen kann. Er fällt auch gern aufs Luder; wenn man nun dergleichen in ſolche Gegend bringen läßt, ſo kann man ihn gleichfalls aus einer Hütte dabey ſchießen.

Die vollſtändigen Nachrichten von dem Adler, was inſonderheit das eigentlich Phyſikaliſche betrifft, findet man in Herrn von Büffon Naturgeſchichte der Vögel, nach der Ueberſetzung und mit den Anmerkungen und Zuſätzen des Herrn D. Martini, I. Band, Brünn 1787, 8vo. mit ausgemahlten Kupferabbildungen, worin von dem großen oder Steinadler, dem gemeinen Adler, dem kleinen Adler, dem Fiſchadler, dem Balbuſard, dem Beinbrecher, dem Lerchen-Geyer, dem Adler von Pondichery,

dem Heiduckenadler, dem braſilianiſchen Adler Urubitinga, und dem kleinen amerikaniſchen Adler, auf eine vorzüglich lehrreiche und unterhaltende Art gehandelt wird.

Zur Speiſe wird der Adler nicht gebraucht; aber von ſeinem Nutzen in der Arzney haben die Alten viel Weſens gemacht, wovon doch alles ſehr ungewiß iſt. Er führt in allen ſeinen Theilen viel Oehl und flüchtiges Salz. Sein Fell, welches, gleich den Schwänen, mit den zarteſten Daunen bedeckt iſt, ſoll, über den Bauch und Magen gelegt, in Bauchgrimmen, Darmgicht und Magenkrampf dienlich ſeyn, die Verdauung befördern, auch die Gichtſchmerzen an Händen und Füßen ſtillen. Seine Federn oder Flügel, einer gebährenden Frau unter die Füſſe gelegt, ſollen alſobald die Geburt befördern, die man aber nach der Geburt ſogleich hinweg thun muß. Das Gehirn mit Oehl und ein wenig Cedernholz an das Haupt geſtrichen, ſoll den Schwindel und andere Krankheiten des Hauptes benehmen; oder daſſelbe auf dreymal in einem Trunke Wein eingenommen, ſoll wider die Gelbſucht dienlich ſeyn; auch ſoll das Gehirn und die Galle, mit Honig vermiſcht, die triefenden Augen heitern, und die Dunkelheit des Geſichts vertreiben. Die Leber getrocknet und zu Pulver gerieben, und in Meth oder Oxymel zehn Tage nach einander eingenommen, wider die fallende Sucht, und die Galle getrocknet, wieder die Schlangenbiſſe, zuträglich ſeyn. Die Zunge an den Hals gehängt, ſoll den Huſten benehmen; der Rauch von ſeinem Miſte, wider die Mutterbeſchwerungen, der Koth ſelbſt aber, weil er ſehr ſcharf iſt, äußerlich gebraucht, wider alles Ausſchlagen und Kräze dienen, und die Warzen hinweg bringen. Seine Füße endlich ſollen das Lendenweh vertreiben, wenn der rechte in die rechte, und der linke in die linke Seite des Leibes gebunden wird.

*Adler=Holz, Lat. Lignum aquilæ, Fr. Bois d'Aigle, von den Spaniern Lacca genannt, iſt ein dichtes, hartes und ſchweres Holz, grau, purpurfarbig, braun, oder ſchwärzlich, harzig; giebt einen lieblichen, und faſt dem Aloeholz ähnli=

ähnlichen Geruch, wenn es verbrannt wird. Einige halten es mit dem Aloe=Holze für einerley; allein der Geſchmack zeigt den Unterſchied. Es wächſt in Indien, und ſonderlich in China, auf einem olivenähnlichen Baum; iſt aber nicht allein in Europa, ſondern auch in Indien ſelbſt, ſehr rar. Es wird, wegen ſeiner Purpurfarbe, in der Färberey zu Seidenzeugen, imgleichen zu allerley Tiſchler=Arbeit, gebraucht. Es hat ſo mancherley und ſchöne Fladern, als ob ſie durch Kunſt darein gemacht wären. Wenn dieſes Holz ſtark iſt, pflegt es Columba=Holz genannt zu werden. Die Indianer brauchen es zu Verfertigung ihrer Waffen und anderer Kleinigkeiten. Sie brauchen es auch zur Arzney. Sie zünden es an, und beräuchern ſich damit den ganzen Leib, als mit einem köſtlichen und heilſamen Räucherwerke, welches den Schweiß austreibt, und die Lebensgeiſter ermuntert. Sie durchräuchern auch ſolche Orte, die mit garſtiger, ungeſunder Luft durch eine Seuche angefüllt ſind.

Adler=Kraut ſiehe unter Farnkraut.

***Adler=Stein**, Klapper=Stein, L. Aëtites, Lapis aquilæ, Fr. Pierre d'Aigle, Aëtite, iſt ein brauner, grauer oder dunkler Stein, insgemein länglich=rund, von unterſchiedlicher Größe, welcher inwendig in ſeiner Höhle noch einen Stein, zuweilen auch eine thonige Erde, Sand oder Waſſer enthält, und daher klappert, wenn er geſchüttelt wird. Er findet ſich hin und wieder auf den Aeckern, Bergen, und an Flüſſen, wo er wächſt, nicht aber in Adlersneſtern, wie der gemeine Mann dafür hält.

Dem Adlerſtein wird die Kraft zugeſchrieben, zu verhüten, daß es einer ſchwangern Frau nicht unrichtig gehe, wenn ſie denſelben am Arme aufgebunden trägt; auch ſoll er die Geburt befördern können, wenn er, währender Geburtsarbeit, auf die Dicke des Beines gebunden wird. Andere geben vor, daß er dem Gifte und der Zauberey wehre, auch die Diebe offenbare. Allein, es ſind lauter Einbildungen, und ſtreitet

tet mit der Erfahrung. Das Pulver in eine Wunde geſtreut, ſtillet das Blut.

Adminiſtrateurs de charité, ſiehe Armen-Pfleger.

* **Adminiſtration**, heißt überhaupt die Verwaltung, oder Aufſicht bey einer Sache; in Peru aber nennen die Spanier insbeſondere das Niederlagsmagazin alſo, welches zu Callao, einer kleinen am Südmeere gelegenen Stadt, welche für den Hafen von Lima angeſehen wird, errichtet iſt. Bey dieſer Adminiſtration müſſen die fremden Schiffe, welche an den Küſten handeln dürfen, ihre Waaren, die ſie aus Europa dahin bringen, ausſchiffen laſſen, und wenn es eine ganze Ladung iſt, 13 pro Cent von dem Werthe des Verkaufes, wenn es aber keine ganze Ladung iſt, wohl bis auf 16 pro Cent bezahlen.

Adminiſtration eines Gutes, ſiehe Verwaltung.

Adminiſtrator, ſiehe Verwalter.

Admirable, eine Art Pfirſich, ſiehe Pfirſich.

Admiral, Fr. Amiral, nennen die Blumenliebhabe eine gewiſſe Art von Nelken, ſiehe unter Nelke.

Admiral-Birne, Poire d'Admiral, ſ. Th. V. S. 440.

Admiralſchaft, ſiehe unter Conſerve.

Admiré, ſiehe Amiré.

* *Admodiation*, oder eigentlich Amodiation, iſt die in einigen Provinzen Frankreichs als: in Champagne und Bourgogne, gewöhnliche Benennung des ordentlichen Pachtcontracts, ſo wie man den Pachter ſelbſt Amodiateur nennet.

In Deutſchland iſt dieſes Wort ebenfalls ſehr im Gebrauche; man verſteht aber dadurch denjenigen Contract, welchen die Kammer mit einer Privatperſon ſchließt, wodurch ſich dieſe verbindlich macht, dieſen oder jenen Aufwand, deſſen Größe vorher nicht ſo genau beſtimmt werden kann, auf die vorbeſchriebene Art für eine feſtgeſetzte Summe zu bewerkſtelligen.

Dieſe Art, die Ausgaben des Staats durch dergleichen Entrepreneurs zu beſtreiten, iſt ungemein nützlich und

und vortheilhaft. Man erhält dadurch, daß die Ausgaben gewiß werden, welches ſonderlich bey dem Kammeretat von großem Nutzen iſt; man erſpart dadurch viele Nebenunkoſten, beſonders an Bedienten, die ſonſt zur Aufſicht und Direction einer Unternehmung erfordert werden, und überhaupt wird durch die Admodiation die Sache viel wohlfeiler beſtritten, als wenn ſolches auf beſondere Rechnung der Kammer geſchieht, indem hier die Unterſchleife von Seiten der Bedienten, und die Betrügereyen und Vervortheilungen der Arbeitsleute nicht zu vermeiden ſind.

Man muß demnach ſich der Admodiation überhaupt bey allem Aufwande des Staats bedienen, wo ein beſonderer Fleiß und Aufſicht erfordert wird, und viel ungewiſſe Ausgaben vorfallen. Dieſes iſt eine der nachahmungswürdigſten Einrichtungen der preußiſchen Krieges- und Domänenkammern. Es hat aber die Kammer auch auf dieſem Wege verſchiedene Vorſichten nöthig. Sie muß zuvörderſt von mehr als einer Seite Anſchläge über dergleichen Koſten machen laſſen; und dieſe Anſchläge muß ſie andern der Sache verſtändigen Leuten mittheilen, um ihre Erinnerungen und Bedenken darüber zu vernehmen. Sodann aber muß ſie die Sache Licitationsweiſe demjenigen überlaſſen, der ſie für die wenigſte Summe beſtreiten will. Jedoch muß ſie auch auf die Sicherheit und Beſchaffenheit der Perſon ſehen; vor allen Dingen aber, ob er die Sache verſteht, und ſelbſt ein guter Wirth iſt.

* *Adnata*, Adnaſcentia, ſind die Nebenſchüſſe, oder kleinen Zwiebeln, welche aus den Wurzeln ſolcher Pflanzen, die knollige Wurzeln haben, hervorkommen, und ſich genau an die Mutterwurzeln anſchließen. Von dieſer Gattung ſind die Narziſſen, die Amaryllis, das Pancratium, u. a. m.

* *Adonidis horti*, die Gärten des Adonis, ſind Pflanzen, Blumen, u. d. gl. welche man in Töpfen und Kübeln vor die Fenſter und auf die Erker ſetzt.

Adonis, Flos Adonis oder Adonidis, Eranthemum; Fr. Adonis; E. Birds eye, oder Pheaſant's-eye; D. Adonis-Blume, Adonis-Roſe oder Röslein, Brunett-Röslein, Brunnette, Braune Mägdlein, Feuer-Röslein, in einigen Gegenden Ober- und Niederdeutſchlandes Feuerflamme, (weil die gewöhnlichſte Art derſelben eine brennende Feuerfarbe hat,) iſt eine jährliche Pflanze von dem Geſchlechte der Ranunkeln mit bleibender Wurzel. Sie heißt auch Ranunculus arvenſis flore chamæmeli, flore phœniceo. In gewiſſen Gegenden findet ſich dieſe Blume unter dem Korn. Wegen ihrer ſchönen rothen Blumen zieht man ſie bisweilen in den Gärten; jedoch will ſie in einem kalten und feuchten Boden nicht gut fort. Dieſe Art darf nicht geſäet werden; denn ſie ſäet ſich ſelbſt wieder, ſo daß man Mühe hat, zu verhindern, daß ſie nicht zu häufig wachſe. Die Blätter ſind eben ſo ausgezackt, wie bey den Kamillen. Die Blumen ſtehen in Hülſen, mit einer großen Menge kurzer Staubfäden, und ſind von keinem angenehmen Geruch.

Es giebt einige mit gelben und pomeranzenfärbigen Blühten, wie eine Tulpe, oder wie ein Becher, welche zwar ebenfalls eine bleibende Wurzel haben, jedoch nicht ſo ſchön wie die rothen, ſind.

Sie ſind in Gärten ſchwer aufzubringen; am ſicherſten aber iſt es, daß man ſie im Sommer ſäe. Es geht der Same im Herbſte, oder den Winter über, auf. Im folgenden Frühjahre, oder im April, wenn es regnet, verſetzt man ſie mit einer Grabekelle, ohne dabey die Wurzel zu berühren.

Die rareſte Sorte iſt die Adonis hellebori radice, buphthalmi flore, H. L. Adonis (vernalis) flore dodecapetalo, fructu ovato LINN. *Sp. Pl.* 771. D. Das

fort-

fortwährende Adonisröslein mit gelber Blühte, insgemein die fenchelblätterige, ſchwarze Nieſe-Wurz genannt. Sie hat ebenfalls eine bleibende Wurzel, und einen jährlichen Stängel.

Ados, ein abhängig angelegtes oder geböſchtes Gartenbeet; ſiehe Garten-Beet. Es heißt auch Schmiedelöſchwaſſer.

Adouée, des Perdrix adouées, heißen bey den Falkenierern zwey Rephühner, die ſich gepaart haben.

Adoxa, Linn. ſiehe Biſam-Kräutlein.

Adrachne, iſt ein in Candien auf den leucadiſchen Gebirgen ꝛc. ſehr bekannter Baum von mittelmäßiger Größe, welcher an ſteinigen Orten wächſt. Er iſt beſtändig grün. Sein Blatt gleicht dem Lorbeerblatte, iſt aber ohne Geruch. Die Rinde am Stamme und den Aeſten, iſt weich anzufühlen, und von ſchöner korallrother Farbe. Im Sommer ſpringt dieſelbe auf, und zerfällt in Stücke, von rother und zugleich aſchgrauer Farbe. Er pflegt des Jahrs zweymal zu blühen und Früchte zu tragen, welche wie die am Erdbeerbaume (Arbutus) ausſehen. Die Frucht iſt gut zu eſſen, wächſt traubenförmig, und hat die Farbe und Größe der Erdbeere.

* Das Holz iſt ſehr hart, und es machen die Leinweber in Candien Spuhlen, und ander Werkzeug daraus. Das Laub wird wider das Gift gelobt.

Adraganth, ſiehe Traganth.

* *Adroiture*, à dritture, geraden Weges zu, oder die rechte nächſte Straße, da kein Umgang oder Umweg, entweder Kriegs- und Feindesgefahr, oder Peſt halber, darf genommen werden; imgleichen auf einer Achſe, oder daß es nirgends, als an dem Orte, dahin es beſtimmt iſt, darf abgeladen werden. Dieſe Redensart iſt unter Kaufleuten ſehr gebräuchlich, wenn ſie von dieſer oder jener offenen Handelsſtraße reden.

Adſchiar, ſiehe Achiar.

Aduſtio, ſiehe Brandſchaden.

Advis, ſiehe Avis.

* Aebicht, iſt ſo viel als links, und Aebichten heißt daher links halten. Es brauchen dieſes Wort gemeiniglich die Tuchmacher, wenn das Tuch auf der linken Seite, nachdem es in der Walkmühle gewaſchen worden, gekardet wird, damit das Futter, oder das kleine Geniſte, die Spelzen, Stroh, Kletten, u. d. gl. heraus kommen. Weil auch an etlichen Orten das Tuch in der Walkmühle wegen des ſcharfen Waſſers, darum auch auf der linken Seite gekardet oder kardetſchet werden muß, weil, wenn das Waſſer zu hart oder ſcharf iſt, die Walke nicht recht durchdringt, und die Fäden auf der linken oder äbichten Seite nicht zugedeckt werden; ſo nennt man auch dieſes das Aebichten oder geäbicht.

* Aederling, ſiehe Engerling.

* Aedern, heißt bey den Handwerkern ſo viel als zieren, oder allerhand gezeichnete Zierrathen und Laubwerke mit einem zarten Meißel aushauen, auf die Art, als wenn es geſtochen wäre. Die Tiſchler thun ſolches durch Einlegen oder Auslegen mit allerley anderm Holze, als die Hauptfläche iſt. Daher es auch verlegt, eingelegt ingleichen mit Holz verlegt und geädert genannt wird. Nach der Kunſt werden die Fächer oder Tafeln eingefaßt und geädert. Andere, ſo in weicher Materie, als: Leder u. d. gl. arbeiten, können der Natur durch Nähen oder Steppen näher kommen, und den Adern eine Geſtalt geben, als: die Schuſter, Sattler.

* Aefer, Aeffer, kömmt bey den Tuchmachern vor, doch nicht ſowohl als ein Handwerkswort, als nach der gemeinen Ausſprache. Die Tuche werden gewaſchen mit Lauge oder Urin, und mit weißer, auch wohl mit ſchwarzer Erde, doch muß ſie eifer, d. i. milde ſeyn. Das ſprechen ſie alsdann Aefer aus.

Aegagropila, ſiehe Gemſen Kugel, Haarball.

Aegilops Dodonæi, ſiehe Zitter-Gras.

Aegithalus, ſiehe Meiſe.

Aegithus, ſiehe Hänfling.

Aegoceros, ſiehe Heu. (griechiſch.)

Aegolethron, (das iſt: Ziegentod, weil von deſſen Genuß die Pferde und Ziegen ſterben), iſt eine unter dieſem Namen von Plinius beſchriebene Pflanze welche der Chamaerhododendros zu ſeyn ſcheint, und von Tournefort ſehr wohl bemerkt worden iſt. Sie heißt auch Kalmia. Es iſt eine Art von Bäumchen, welches eigentlich in Colchis wächſt, und fünf bis ſechs Fuß hoch wird. Seine Blätter haben mit dem Miſpelbaumlaube eine Aehnlichkeit. Deſſen gelbe Blühten, welche denen vom Geißblatt (Caprifolium) gleich kommen, jedoch von einem weit ſtärkern Geruche ſind, kommen büſchelweiſe an dem Ende der Zweige hervor, und es erfolgen darauf Früchte, welche ungefähr 15 Linien lang, 6 Linien breit, braun, und gleichſam mit Vertiefungen ausgehöhlt ſind.

In Colchis ſammeln die Bienen das Honig von dieſen Blumen, ſo wie von andern, wovon aber diejenigen, welche davon genießen, wüthend oder taumelnd werden, wie der Armee der Zehntauſend vor Trapezunt wiederfuhr.

Aegopodium, Podagraia, Geißfuß, kleine wilde Angelik; ſiehe Angelica ſylveſtris minor.

Aegyptiſcher Feigenbaum, L. Sycomorus; ſiehe unter Feige.

Aegytiſches Kali, Ficoides Neapolitana flore candido; ſiehe unter Feige.

Aegyptiſches Korn, ſiehe Gerſte, No. 5.

Aegyptiſches Muskraut, Corchorus; ſiehe Juden-Pappel.

Aegyptiſcher Rocken, ſiehe Gerſte, No. 5.

Aegyptiſche Salbe, Aegyptiak, L. Unguentum Aegyptiacum, Fr. Aegyptiac, Egyptiac, iſt eine gewiſſe Salbe, die inſonderheit auch von Hufſchmieden ſehr gebraucht, und folgendergeſtalt bereitet wird. Man nimmt ungefähr den vierten Theil eines großen Glaſes Weineſſig, und ein Pfund Honig, und läßt es zuſammen wohl kochen, ſo lange bis es etwas roth wird, und der Eſſig

einge-

eingekocht iſt; alsdann thut man Grünſpan und Leber-aloe, von jedem drey Unzen, nachdem man ſie vorher recht fein pulveriſirt hat, hinzu, läßt es mit einander kochen, und gießt, wofern das Mengſel allzu ſteif würde, einige Tropfen Eſſig hinzu. Soll dieſe rothe oder ägyptiſche Salbe von einer mehr austrocknenden oder beizenden Kraft ſeyn, oder, anſtatt daß ſie ſonſt roth iſt, ſchwarz werden: ſo thut man noch drey Unzen römiſchen Vitriol, eben ſo viel Galläpfel, nebſt etwas Eſſig hinzu, und läßt es zuſammen kochen.

Aegyptiſcher Schlehenbaum, Schotten- oder Schlehendorn, ſiehe Acacia vera.

Aegyptiſcher Wald-Eſel, ſiehe Zebra.

Aehre, Aere, L. Spica, Fr. Epi, iſt der auf dem Halme des Getraides und anderer grasartigen Pflanzen oben angefüllte Theil oder Büſchel, worin die Körner enthalten ſind. Der Weizen, Rocken, Gerſte, und Dinkel tragen Aehren; und in Vergleichung ſagt man auch von den Lavendel- und verſchiedenen andern Blühten, daß dieſelben ährenweiſe an einander ſtehen, indem ſie einen langen Kegel formiren, welcher die Zweige endigt. In der Aehre hat jede Blume oder jedes Korn ein eigenes und einfaches Stielchen, da hingegen die Traube zuſammen geſetzt iſt.

* An den Aehren zeigt ſich in zwo oder vier Reihen anfänglich die Blühte, und hernach die Körner oder die Frucht, welche in ihren Bälgen ordentlich in an einander ſtehenden Reihen befindlich iſt, und von der Natur verwahrt, von dem Thau genährt, von der Luft und Sonne aber nach und nach zur Reife gebracht wird; deswegen ſie großen Nutzen haben, endlich auch allerley gutes und kräftigeres Futter, als bloßes Stroh, für das Vieh geben. Auf einem Halme wächſt gemeiniglich nur eine Aehre; jedoch hat man deren zuweilen mehrere, und einsmals einen Gerſtenhalm mit ſieben Aehren geſehen, welches für ein Wunder der Natur geachtet wird.

An-

Anſtatt daß die Aehren nach ihrer ganzen Länge mit guten Körnern angefüllt ſeyn ſollen, ſind bisweilen die Spitzen entweder ganz leer, oder ſie enthalten nur kleine Körner, die durch das Sieb hindurch fallen, und worin kein Mehl iſt. Dergleichen nennt man halbtaube Aehren. Es iſt ſehr wahrſcheinlich, daß dieſe Krankheit von einem Mangel der Befruchtung zur Zeit der Blühte herrühre. Dieſes geſchieht, wenn zu derſelben Zeit viel kalte Regen fallen. Denn der Staub in den Samengefäßen kann alsdann die Körner nicht befruchten; ſie bleiben daher klein, und von Mehl entblößt, wie die Weinbeeren klein und ohne Saft bleiben, wenn ſie von einer gleichen Krankheit betroffen worden ſind. Man giebt auch vor, daß das Getraide durch Blitze und Wetterleuchten in einen ſolchen Zuſtand verſetzt werde. Zuweilen werden die Aehren von dem Froſte beſchädigt, wenn ſie aus dem Halme hervor kommen. In dieſem Falle findet man in denjenigen, die völlig erfroren ſind, gar keine Körner; und diejenigen, die nur an der Spitze erfroren ſind, ſind in dieſem Theile der Aehre leer.

* Aehren, iſt bey dem Landmanne die vierte, oder auch wohl nur die dritte Art zu pflügen, und alſo die letzte Ackerarbeit, welche unmittelbar vor der Winterſaat geſchieht; es heißt alſo eben ſo viel, wie zur Winterſaat ackern. Es geſchieht dieſe Arbeit erſtlich darum, damit die Erdſchollen, die noch im Erdreiche verblieben, und welche man mit dem Rühren und Egen nicht hat zerreißen und zurecht bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geſchnitten werden. Zweytens, wenn der Acker ſo oft durchfahren und mit dem Pfluge umgeriſſen wird, daß er deſto milder, und die Erde als wie zermahlen werde; denn, je kleiner der Acker gemacht iſt, deſto beſſer wird auch der Same darin wurzeln. Drittens, damit der Same in neue und friſche Erde komme, und fein gleich geſäet, auch wohl untergeegt oder vergraben werden könne. In naſſen, wilden

und flüſſigen, oder an Winterſeiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, ſoll zur Saat zeitig geähret und aufgeackert werden, damit ſich der Acker wohl ſetze, und der Same im Säen nicht verfalle, auch ſichs deſto beſſer ege. In guten Feldern aber, welche gedüngt, oder ſonſt an Sommerſeiten gelegen ſind, pflegt man nur kurz zuvor, ehe man ſäen will, aufzuackern; denn es ſezt ſich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekömmt ſtets beſſere Krumen, als in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben ſo tief, als das Brachen, geſchehen, denn alſo kann der Miſt und Dünger, inſonderheit, wenn er ſeicht untergerührt geweſen, zur halben Furche vermengt, zur rechten Düngung kommen. Und eben dieſes iſt auch bey dem eigentlich ſogenannten Ackern, oder zur Sommerſaat pflügen, zu beobachten; alſo, daß zwiſchen dieſen zwo Ackerarbeiten, nämlich dem Aehren und Ackern, kein Unterſchied, außer in der Benennung, iſt, und das Aehren anſtatt zur Winterſaat pflügen, und das Ackern bey dem Pflügen zur Sommerſaat, gebraucht wird.

* **Aehren=Gebünde**, heißen die Strohbunde, welche von dem ausgedroſchnen Korn und Weizen, und zwar von dem kürzeſten Stroh in der Scheune, gemacht, und für das Vieh unter anderm Futterſtroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, bekommen, anſetzen, oder in Aehren ſchießen, Fr. Epier, heißt, wenn die Aehren aus ihren Schoßbälgen hervor, und an das Licht kommen. Es giebt Umſtände, wo das Erdreich, wenn es viel Näſſe bekommen hat, und von den Winden ſtark getroffen wird, nachher ſo hart wie ein Ziegelſtein wird, da alsdann, vom Junius an, das Getraide von der Hitze nur in ſehr niedrige Aehren aufſchießt. Wenn, außer dieſem, die Aehren alsdann nur kurz erſcheinen: ſo iſt es ein Grund, den Kornpreis zu ſteigern.

Eben dieſe Umſtände, welche für das Korn nachtheilig ſind, können für den Hafer vortheilhaft ſeyn, welcher ſchön und wohlbeſezt geräth, und mit Ausgange des Junius, als ſeiner beſten Jahrszeit, in Aehren zu ſchießen anfängt.

*Aehren leſen, Aehren ſammeln, oder wie es an manchen Orten heißt, Aehren klauben, in die Aehrt gehen, das Halmleſen, die Halmleſe, das Nachleſen, L. Spicilegium, Fr. Glaner, Glanure, Glanage geſchieht von armen Leuten, welche zur Aerndezeit die einzeln hier und da liegenden Aehren, welche auf dem Felde liegen geblieben ſind, nach geſchehenem Aufladen des Getraides, von dem Felde aufſuchen und ſammeln. Dieſes Aehrenleſen, ob es wohl ſeinen Grund in der heil. Schrift hat, und im Geſetze Moſis den Armen ausdrücklich vorbehalten iſt, wird, heut zu Tage, den Mißbrauch zu vermeiden, ohne beſondere Erlaubniß der Obrigkeiten jeden Orts nicht verſtattet; und iſt auch nicht zwiſchen den noch ſtehend- und liegenden Mandeln und Garben, ſondern alsdann nur erſt zugelaſſen, wenn das Getraide, ſamt den Zehenden, alles aus den Feldern hinweg iſt. Siehe auch Th. XI. S. 437.

Aehren-Sieb, ſiehe Sieb.

Aehren-Wurm. Es werden öfters in der Rockenfrucht weiße Aehren angetroffen, die manchem Landwirth, wenn es deren viele giebt, Schaden bringen. Dieſe weißen und abgezehrten Aehren kommen von einem kleinen Würmchen her, das innerhalb der Blätterhülſen am Halme liegt, den Stiel ausſaugt und abfrißt, indem es ſich von der Feuchtigkeit, die zur Aehre gehen ſollte, ernährt; welche Aehren, wenn ſie nicht ſorgfältig von den grünen Halmen ausgerauft werden, auch wenn ſie mit unter die Dreſchtenne kommen, mancherley Unrath von kleinen Fliegen unter die Körner auf den Boden bringen, davon in Schweden hinlängliche Verſuche gemacht worden.

Vornämlich haben die Gerſtenähren ein beſonderes Inſect, den Gerſtenwurm zu ihrem Feinde, der die Körner aufzehrt, ehe ſie vollkommen werden. Siehe Gerſten-Wurm.

Aeizoon, ſiehe Aizoon. Ficoidea. Iris uvaria.

Aelſter, Aglaſter, ſiehe Elſter.

Aelurophytæ plantæ, ſiehe Katzen-Kräuter.

Aemmerling, ſiehe Emmerling.

Aenderling, ſiehe Engerling.

Aenke, ſiehe Enke.

Aenkel, ſiehe Enkel.

Aeolipila, Dampf- oder Windblaſende Kugel, ſiehe Dampf-Kugel.

Aepfel, Aepfelbaum, ſiehe Malus.

Aepfel-Moſt, L. Pomaceum, ſiehe Cyder.

* *Aequinoctium*, Tag- und Nacht-Gleiche, die Zeit, da auf dem ganzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das iſt, 12 Stunden lang, ſind. Es geſchieht ſolches des Jahrs zweymal, nämlich im Frühling, wenn die Sonne in das himmliſche Zeichen des Widders, um den 21. oder 22ſten März, tritt, und im Herbſte, da dieſelbe in das Zeichen der Wage, um den 22. oder 23ſten September, kömmt. Jenes wird die Frühlings-Nacht-Gleiche (Aequinoctium vernum) und dieſes die Herbſt-Nacht-Gleiche (autumnale) genannt.

Um dieſe Zeit kann ein in der Aſtronomie nicht erfahrner Landmann entdecken, welches die vier Hauptgegenden der Welt ſeyn, indem die Sonne an dem Tage des Aequinoctium gerade in dem wahren Puncte des Morgens auf, und in dem wahren Puncte des Abends untergeht; wenn er nun nach rechten Winkeln dieſe gerade Linie durchſchneidet, ſo hat er vor dem Geſicht Mittag, und hinter ſich Mitternacht, welche Kenntniß öfters ſehr nützlich iſt, und in Beurtheilung der Zeit, in Anſehung der verfloſſenen Stunden, nöthig iſt.

Um dieſes Aequinoctium hat ein Hausvater, der einige Achtung für die Wettergläſer hat, und ſolche mit in ſeiner Oeconomie nutzen will, dieſe Regel zu merken, daß er auf dieſelben um dieſe Zeit ſich in Anſehung des angezeigten Wetters nicht verlaſſen ſoll; wohl aber kann er dieſe Erfahrung ſich zu Nutze machen, daß, wenn die Wettergläſer 14 Tage vor dem Aequinoctium ſchönes Wetter angezeigt, und es doch geregnet, die nachfolgende Zeit meiſt ſchön und trocken ausfallen werde; und im Gegentheil feucht und naß, wenn ſolche feuchtes angezeigt, und es doch ſchön geweſen, welche Regel in der Beſtellung ſeiner Geſchäfte manchem wohl zu ſtatten gekommen iſt.

Aër, ſiehe Luft.

Aere, ſiehe Aehre.

Aërer, wird von Störchen und Raubvögeln geſagt, welche ihr Neſt in freyer Luft anlegen; z. B. auf dem Gipfel eines Baumes oder Hauſes, auf den Spitzen der Felſen.

Aeris viride, ſiehe Grünſpan.

Aerker, ſiehe Erker.

Aermel, ſiehe Ermel.

* Aermlinge, nennt man die kleinſte Art der Erdäpfel.

Aernde, ſiehe Ernde.

* *Aëromeli*, iſt ein Manna oder Honigthau, deſſen ſehr viel in Calabrien gefunden wird, woſelbſt die Luft viel Honigtheilchen in ſich hält, und ſolche hernach des Nachts auf Bäume und Staudengewächſe ausbreitet, da ſie dann des Tages über von der Sonne ausgekocht, und hart gemacht, und hernach in Gläſer geſammelt werden.

Aeſche, Aſche, L. Thymallus, Thymus, Thynnum oder Temelum, Umbra, Fr. Ombre, Maigre, iſt ein Fiſch mit ſtachligen Floßfedern. In Languedoc nennt man ihn Umbrino. Sein Fleiſch wird in ganz Italien ſehr hoch geſchätzt. Die Flußäſche iſt eine Art von Forelle, deren Floßfedern weich ſind.

* Dieſer Fiſch hat im Lateiniſchen die Namen Thymallus und Thymus bekommen, weil ſein Fleiſch

nach Thymian riechen ſoll, welches aber in der Einbildung gegründet iſt. Im Deutſchen wird er Aeſche oder Aſche, von ſeiner Aſchfarbe genannt. Es iſt ein delicater und den Forellen nicht gar ungleicher Fiſch, welcher ſich gern in friſchen Wäſſern, die in felſig oder ſteinigen Orten entſpringen, aufhält, und mit Angeln, Reuſen und Garnen, beſonders im May, da er ſeinen Strich hat, gefangen wird; jedoch iſt den Fiſchern verbothen ihn zu fangen, wenn er ein gewiſſes vorgeſchriebenes Maß nicht erreicht hat. In der Schweitz wird die Aſche, ſo lange ſie noch ein Jahr alt iſt, *Gräßling, Greßling* und *Kreßling* genannt. Die öſterreichiſchen Fiſcher nennen dieſen Fiſch, wenn er noch ganz klein iſt, *Sprätzling*; wenn er eine Spanne lang geworden, *Mailing*; wenn er ſich etwas mehr erſtreckt, *Aeſchling*; endlich aber, wenn er zu der rechten Größe gelangt iſt, da ſie oft zu 2, 3 und mehr Pfunden erwachſen, Aeſche. Gemeiniglich iſt er eine halbe Elle, und darüber, lang, ja zuweilen pflegt er auch die Länge einer Elle zu erreichen. Auf dem Rücken iſt er bräunlich, auf den Seiten aſchfarbig, und am Bauche weiß, dabey etwas leibiger und großbäuchiger, als Forellen; hat auch einen breitern und gedrücktern Kopf, als dieſelben. Die Kiefern ſind faſt von einer Länge; jedoch iſt die obere etwas länger, als die untere. Im Maule hat er ganz kleine, ſpitzige Zähne. Der Rücken iſt gewölbt, und vorn etwas ſpitzig. Seine Floßfedern ſind weich und bläulich mit rothen Puncten: ein Paar davon ſitzen bey den Kiefern, zwo am Bauche, und zwo auf dem Rücken, wovon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner iſt. Der Schwanz iſt bis in die Mitte geſpalten. Die Schuppen ſind größer, als an den Lachsforellen, dabey hart, und aſch= oder ſilberfarbig; auf den Seiten aber bey dem Schwanze glänzt er wie Meſſing. Eine vollkommene Abbildung davon giebt *Klein*, in ſeinem Miſſu piſcium.

Er

Er nährt ſich von Würmern, Fliegen und Waſſermücken, und iſt nach ſeiner Leichzeit gut bis in den Herbſt; ja, Geſner hält ihn zu jeder Zeit des Jahrs für gut und geſund. Sein Fleiſch iſt weiß und feſt, dabey aber mürbe, ohne Zähigkeit; iſt gut vom Geſchmack, dem Magen angenehm, und geſunde Nahrung gebend, verdirbt auch nicht leicht, und daher werden ſie auch den Kranken zu genießen erlaubt; ſonderlich diejenigen, die man in ganz klaren und ſchnellen Bächen fängt, denn ſie pflegen auch zuweilen in die Landſeen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Strohmes hineingeführt. Vom Fange der Aeſchen mit dem ſo genannten Sprunge, ſ. im Art. Forelle. Die Lappländer bedienen ſich des Eingeweides dieſer Fiſche, anſtatt des Labes, um aus der Milch der Rennthiere Käſe zu machen. Wenn ſie geriſſen werden, nimmt man das Fett, das ſie vor andern Fiſchen im Leibe haben, heraus, läßt es in gelinder Wärme ſchmelzen, und läutert es, oder thut es im May in ein Glas, deſtillirt es an der Sonne, und hebt es hernach zum Gebrauch auf, indem es über Jahr und Tag wohl zu conſerviren iſt. Es benimmt die Schmerzen und das Sauſen in den Ohren, wenn es in ſolche getröpfelt wird; dient auch für die Flecken und Dunkelheit der Augen, und löſcht, wenn es aufgeſtrichen wird, den Brand, er ſey vom Feuer, oder von heißem Waſſer. Beſonders thut das Aeſchenſchmalz in Augenſchäden der Pferde vortrefliche Dienſte. Hr. Schreber, im II. Th. ſeiner Sammlung verſchiedener Schriften rc. Halle, 1756, gr. 8. S. 286 meldet, daß ein Pferd, welches auf der Reitbahne mit der Chambriere dergeſtalt ins Auge geſchlagen worden war, daß man den Verluſt des Auges befürchtete, mit nichts anderm, als Aeſchenfett, völlig wieder hergeſtellt worden ſey.

Vom Gebrauche des Aeſchenfettes bey den Flußgallen der Pferde, ſ. im Art. Galle.

Ich muß noch von den vornehmſten Zurichtungen dieſes Fiſches etwas gedenken. Nämlich, die Aeſche wird geſotten, und zwar auf folgende Art: man reißt ſie auf Forellenart, wäſcht ſie ſauber, gießt Eſſig darüber, und ſetzt ſie in einen Keſſel, in welchem Wein und Eſſig ſeyn muß, aufs Feuer, und wirft etwas Zwiebeln und Kräuter dazu. Wenn ſie geſotten, legt man ſie auf einen Bogen Papier, und beſpritzt ſie mit kaltem Waſſer, alsdann kann man ſie kalt oder warm eſſen. Es wird auch die Aeſche in einer Butterbrühe folgendergeſtalt gemacht: man legt die in Salzwaſſer geſottenen Fiſche in eine Schüſſel, ſtreut geriebene Semmel, Muſkatenblumen, und kleingehackte Peterſilie darüber; legt ein gut Theil ausgewaſchene Butter darauf; gießt nach Nothdurft Peterſilienwaſſer dazu, und ſetzt dieſelben in eben dieſer mit einer andern zugedeckten Schüſſel auf ein Kohlenfeuer, in welcher ſie kochen, und etlichmal umgerüttelt werden müſſen, damit ſich alles durch einander vermiſche, auch die Brühe dick werde, und einen guten Geſchmack bekomme. Ferner wird die Eſche mit einer Butterbrühe und Eyern abgezogen, welches auf dieſe Weiſe geſchieht: man nimmt, nachdem der Fiſch abgeſotten, ſechs Eydotter, ein Stück ausgewaſchene Butter, Muſkatenblühte, und kleingeſchnittene Peterſilie; dieſes alles thut man zuſammen in einen Topf, gießt etwas von der Brühe, in welcher der Fiſch geſotten worden, dazu, und rührt es über dem Feuer herum, bis es anfängt dick zu werden. Wenn er angerichtet wird, läßt man auf einem gelinden Kohlenfeuer alles durch einander wohl erwärmern, beſprengt ihn mit klarer Butter, und ſtreut geriebene Semmel darüber her. Man richtet auch die Aeſche mit einer Sardellenbrühe folgendergeſtalt zu: man ſchuppt die Aeſchen, ſiedet ſie, wie die vorigen, ab, weicht etliche Sardellen in Waſſer, zieht ihnen, nachdem ſie ſauber gewaſchen worden, das Fleiſch ab, damit die Gräthen heraus kommen, hackt daſſelbe

klein

klein, und thut es mit ſechs Eydottern, einem guten Theile gewaſchener Butter, Muſkatenblumen, und weißen Ingber, in eine Caſſerole, gießt Wein, Waſſer und etwas von der Brühe, worin die Aeſchen geſotten worden, hinein, rührt es auf dem Feuer ab, bis es dick wird, und drückt aus einer Citrone den Saft darunter; alsdann kann man ſie auf vorgedachte Art anrichten. Die Aeſche mit einer Citronenbrühe wird auf dieſe Art zubereitet: die Fiſche werden nebſt ausgewaſchener Butter, nachdem ſie auf obige Art gereinigt ſind, in eine Caſſerole gethan, geriebene Semmel darauf geſtreut, Citronenſchalen und Muſkatenblumen darein geſchnitten, und Wein und Waſſer darüber gegoſſen. Dieſes alles läßt man durcheinander kochen, und wenn die Brühe nicht dick genug wird, ſo werden ein Paar Eydotter genommen, in ein Töpfchen geſchlagen, etliche Tropfen Eſſig und Wein dazu gethan und wohl gequirlet, und endlich an die Brühe über die Aeſchen gegoſſen. Bey dem Anrichten dürfen ſie nicht, wie die vorigen, auf dem Kohlenfeuer kochen, denn ſonſt läuft die Brühe zuſammen. Man macht auch die Aeſche mit Kapernbrühe auf eben die Art, wie die mit der Citronenbrühe gemacht worden, nur mit dem Unterſchiede, daß man der Säure etwas abbricht, weil die Kapern ohnehin ſauer genug ſind. Endlich hat man auch gebackene Aeſche auf dieſe Art: wenn die Aeſche geſchuppet, gekerbet, und auf 2, 3, bis 4 Stücke, nach Proportion der Größe, zerſchnitten worden, ſo wird ſie eingeſalzen, und ein Stunde im Salze liegen gelaſſen; hernach trocknet man ſie mit einem Tuche ab, beſtreut ſie mit Mehl, legt ſie in eine Pfanne mit heißem Schmalz, und bäckt ſie fein friſch, und goldgelb, und richtet ſie alsdann nach Belieben an. Auch hat man noch andere ſchlechte Zurichtungen, welche anzuführen zu weitläuftig ſeyn würde.

Aeſche, ein Baum; ſiehe Eſche.

Aeſchel, ſiehe Eſchel.

* **Aeſcher** wird derjenige Einſatz von Aſche und ungelöſchtem Kalke genennt, davon bey dem Seifenſieder die Lauge folgendergeſtalt zubereitet wird: man nimmt, nach Proportion, zu einem Viertel Aſche, die von gutem harten Holz gebrannt ſeyn muß, eine Viertelmetze ungelöſchten Kalk, worauf man nur ſo viel Waſſer gießt, daß ſich beydes zuſammen ballen läßt. Dieſe Maſſe legt man auf ein mit etwas dünnem Stroh bedecktes Geſtell über ein Gefäß, und drückt ſie recht derb ein, ehe man Waſſer darauf gießt, weil ſonſt keine taugliche Lauge und rechte Seife davon gemacht werden kann.

Insgemein nennt man auch Aeſcher, den Einſatz von bloßer Aſche, die man bey dem Waſchen der Leinwand und Garnſieden in ein beſonders Tuch einſetzt, darüber heißes Waſſer gießt, und eine Lauge zubereitet. Bey den Wäſchern und öffentlichen Waſchhäuſern, auch in den öffentlichen Garnſiedereyen und Bleichlaughäuſern, pflegen die Aeſcher, wenn ſie auf dem Garn liegen, auch wenn ſie herab geſchafft ſind, durch Schaumeiſter beſichtigt zu werden, ob nicht allzu viel Kalk darin angetroffen werde, als welches der Leinwand und dem Garne zu ſcharf wäre.

Aeſcher-Ofen der Töpfer, ſiehe unter Glaſur.

* **Aeſcherer**, oder Aſchenbrenner, ſind Leute, welche ſich von dem Aſchebrennen oder Aeſchern für die Glasmacher nähren; Siehe Aſchen-Brenner.

* **Aeſch-Lauch**, ſiehe unter Lauch.

Aeſchling, ſiehe oben, S. 434.

Aeſch-Röslein, ſiehe Sperber-Baum.

Aeſch-Wurzel, ſiehe Diptam.

Aeſchynomene LINN. ſiehe Sinn-Pflanze.

Aeſculapius-Schlange, ſiehe unter Schlange.

Aeſculus LINN. Hippocaſtanum, Roß-Kaſtanien-Baum, ſiehe Kaſtanien-Baum.

Aeſen, Aeſſen; ſiehe Aaſen, und Aas-Seite.

Aeſpe, Aſpen-Baum, Eſpe; ſiehe Eſpe.

Aeßen,

Aeſſen, ſiehe Fleiſchen.
Aeſtas, ſiehe Sommer.
Aeſte, ſiehe Aſt.
* Aeſtling, ein junger Habicht, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aeſten der Bäume etwas herum hüpfen können. Siehe Branchier.
Aeſtrich, ſiehe Eſtrich.
Aethiops martialis, ſiehe Th. X, S. 647.
Aëthuſa Cynapium, Gleiſſe, Hundspeterſilie; ſiehe unter Schierling.
Aëtites, Lapis aquilæ, ſiehe Adler-Stein.
Aetzen, Atzen, oder Fretzen, Fr. Abécher, Abecquer, oder Abbecquer, heißt die jungen Vögel, die erſt ausgekrochen ſind, und noch nicht ſelbſt freſſen können, ſpeiſen, oder ihnen die Speiſe in den Schnabel ſtecken. Vom Habicht ſagt man gleichfalls: er wird geätzt. Und wenn er genug hat, ſo heißt es: er hat einen guten Kropf, welches auch vom zahmen Geflügel geſagt wird.

In der Falkenierkunſt, heißt Abbècher l'oiſeau, den noch unabgerichteten Falken anludern, d. i. ihm, indem man ihm etwas von ſeiner ordentlichen Speiſe giebt, Appetit erwecken, damit er Luſt zum Fangen bekomme.

* Nicht alles Geflügel ätzet, oder füttert die Jungen, ſondern das ausgekrochene Junge muß ſich ſelbſt zu nähren ſuchen. Zu dieſem gehören die Trappen, Auer- Birk- Haſel- Feldhühner und Wachteln; wie auch das Waſſergeflügel, das ſich von Fiſchen, Gras und Schlamm nährt; ferner alle junge Raubvögel; doch letztern tragen die Alten den Raub zu, nachher müſſen ſie dieſen aber ſelbſt zerreißen und verzehren. Siehe auch Etzen.

Aetz-Mittel, Eſcharotica; ſiehe Brennen der Pferde.
Aetz-Stein, ſiehe Etz-Stein.
Aeugeln, Oculiren, Inoculiren; ſiehe Oculiren.
Affaire, ſiehe Abrichtung.

Affaiſſement, Affaiſſer, ein unter den Gärtnern gebräuchliches Wort; ſiehe Setzen. (ſich)

Affaitage, Affaiter, ein in der Falkenierkunſt gebräuchlicher Ausdruck; ſiehe Abrichten.

Affaneures, Affanures, heißt, in einigen franzöſiſchen Provinzen das Korn, das man den Schnittern, oder Dreſchern, anſtatt des ſonſt gewöhnlichen Lohns in barem Gelde, giebt.

* Affe, L. Simius, Simia, Fr. Singe; iſt ein vierfüßiges Thier, welches insgemein ſo groß, wie ein Hund, auch manchmal größer iſt. Es kömmt, ſowohl der äußerlichen Geſtalt, als den innerlichen Eingeweiden nach, dem Menſchen am ähnlichſten; denn ob ſchon dieſes Thier vier Füße hat, ſo geht es doch am meiſten auf den zwey hintern, und braucht die vordern anſtatt der Arme, wie die Menſchen, zwiſchen welchen es auch ſeine Brüſte hat, die Jungen zu ſäugen, die es, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pflegt. Sie befinden ſich in Menge in Afrika, in Indien, und in Amerika. Es giebt derſelben mancherley Arten, die an Geſtalt, Größe und Farben unterſchieden ſind. Einige haben lange Schwänze, und werden insgemein Meerkatzen (L. Cercopithecus,) genannt: andere haben gar keinen Schwanz, davon die bey uns bekannteſten die Mummenets, und Pavianen oder Bavians, ſind. Einige haben einen Kopf, der an Naſe, Maul und Ohren, einem Menſchenkopfe gleich ſieht; andere ſehen einem Hundskopfe ähnlicher. Es giebt deren, welche aufgerichtet vier bis fünf Fuß hoch ſind; andere hingegen ſind ſo klein, daß man ſie, wie die Schoßhündlein, in dem Buſen tragen kann, und dieſe ſind in Europa die wertheſten. Einige ſind weiß, mit ſchwarzen Flecken, an den Seiten und auf dem Kopfe. Dieſe ſind die wildeſten, und geben an Grauſamkeit den Tiegern nicht viel nach. Andere haben über und über einerley Haare; nämlich dunkelgrau, ſchwarz, oder eiſenfärbig. Noch andere ſind grünlich auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauche. Im Geſichte ſind ſie glatt;

etli=

etliche haben einen weißen Bart, andere eine Krauſe. Die Pfoten gleichen den Menſchenhänden, und die Finger an den hintern ſind ſo lang, wie an den vordern. Sie haben in den Kinnbacken auf beyden Seiten gleichſam einen Beutel, in welchem ſie dasjenige behalten, was ſie nicht bald freſſen wollen. Ihre Wohnung ſind die Gebirge und Wälder. Ihre Speiſe iſt Obſt, und allerley Würmer, ſonderlich die Ameiſen. Die Würmer ſuchen ſie unter den Steinen hervor, und laſſen keinen unbewegt. Wenn ein Stein zu ſchwer iſt, daß einer ihn nicht bezwingen kann, ſo helfen ſie einander mit geſamter Hand, bis ſie ihn umwenden. In Amerika hat man ſie geſehen Auſtern aufleſen, und mit einem Steine zerquetſchen, damit ſie des Fleiſches habhaft werden können. Sie nehmen auch gern den Menſchen die Läuſe ab, wenn ſie gezähmt ſind. Die Affen auf der Inſel Madagascar ſollen ſehr gelehrig ſeyn, wie ſie dann von den Einwohnern zu allerhand Hausarbeit, z. B. zum Braten-Wenden, Einſchenken, und anderer Aufwartung, angewöhnt werden. Sie werden als ein fremdes und poſſierliches Thier von den europäiſchen Völkern einzig und allein zur Luſt und bloßem Zeitvertreib gehalten, indem ſie mit ihrer Gaukeley allerhand kurzweilige Händel treiben, und gern mit den Kindern ſpielen; jedoch iſt ihnen nicht zu trauen, denn ſie ſind falſch, und öfters mit Kratzen und Beißen heftig. Die Mütter tragen ihre Jungen mit ſich, und halten das liebſte im Arme, das andere hält ſich ſelbſt an, und hängt ihr an dem Bauche oder ſitzt ihr auf dem Rücken. Sie machen alles auf eine lächerliche Weiſe nach, was ſie von Menſchen gethan ſehen, daher ſie von den Jägern durch Stiefelanziehen, oder Waſchen mit Leimwaſſer, gefangen werden. Es ſetzt ſich nämlich derjenige, ſo einen Affen zu fangen begehrt, dem Affen, den er anſichtig wird, entgegen, und ziehet ſeine Stiefeln oder Schuhe aus, und wiederum an; ſtellt aber unvermerkt ein Paar kleine Schuh, die der Affe

anziehen kann, an den Ort, und begiebt ſich auf die Seite. Bald darauf macht ſich der Affe auch hinzu, und zieht dieſe Schuh an, wie er vorher von dem Fänger geſehen; weil er aber alsdann nicht ſo hurtig fortlaufen kann, als ihm zu ſeiner Flucht nöthig iſt, ſo wird er vor dem ihm aufpaſſenden Manne übereilt und gefangen. Der Nachahmungsbegierde der Affen wiſſen ſich auch die Indianer ſehr zu ihrem Vortheile zu bedienen. Denn, wenn der Pfeffer eingeſammelt werden ſoll, ſo pflücken ſie etwas davon, wo die Affen zuſchauen können, und tragen es in eine Grube. Sobald die Menſchen weggegangen, kommen die Affen, pflücken und ſchütteln mit ſolchem Fleiße, daß, wenn jene auf den Morgen wiederkommen, ſie ihre Arbeit gethan finden. Sie trinken gern Wein, womit man ſie ebenfalls zu fangen pflegt. Sie laſſen ſich zu allerhand Gaukeley abrichten; ja, **Caſtilionäus** gedenkt eines Affen, der das Schachziehen gelernt. **Leguat** hat auf der Inſel Java einen Affen geſehen, der ſeine eigene Hütte gehabt, und in derſelben ſein Bette, welches er ſich ordentlich alle Tage zurecht gemacht, und wenn er ſich hinein gelegt, den Kopf mit einem Tuche verbunden, auch in andern Stücken mehr viel Menſchliches geäußert. Von den Affen in Afrika wird gemeldet, daß ſie dem weiblichen Geſchlechte ſehr nachtrachten, und oft Mägdchen von ſieben bis acht Jahren entführen, daß man Mühe hat, ſie aus ihren Pfoten zu retten. In Indoſtan ſind ſie in ſolcher Menge, weil ſie von den Benjalen ſo wenig, als andere Thiere, getödtet werden, oder an einigen Orten aus beſonderm Aberglauben ſie zu tödten verboten, daß ſie in die Dörfer und Städte laufen, ihre Nahrung zu ſuchen, und man ſich ihrer auf den Heerſtraßen kaum erwehren kann. Die größte Art werden *Bavian* oder *Pavian* genennt, bey den Alten Cynocephali, weil ſie beynahe einen Hundskopf haben. Sie ſind böſe, wenn ſie gereizt werden. *Aquiqui*, eine Art in Braſilien, iſt ſehr groß, ganz

ſchwarz, und hat einen langen zierlichen Bart. Zuweilen findet ſich darunter einer, welcher männlichen Geſchlechts, braun, mit einem ziemlich weißen Angeſichte iſt. Wenn er ein gewiſſes Geſchrey macht, kommen alle die andern herzu gelaufen. Die Wilden nennen ihn den Affenkönig. Macag, oder Macaq, eine andere Art in Braſilien, iſt kleiner, denn der vorige, und weint ohne Unterlaß; er wird aber gern in den Häuſern gehalten, weil er vor andern den Menſchen nachäffet. Sagouin oder Sangouin, eine dritte Art daſelbſt, iſt nicht größer als ein Eichhörnchen, grau oder goldfarbig von Haaren, welcher ſo zart iſt, daß er von der geringſten Kälte ſtirbt. Sapajou, eine Art in Guiana, iſt von mittelmäßiger Größe, gelb von Haaren, mit einem weißen Geſichte und ſchwarzen Barte, überaus hurtig, und diebiſch. Auf Darien iſt eine Art Affen mit ſehr langen Schwänzen, womit ſie ſich an die Bäume hängen. Wenn ſie von einem Baume auf den andern wollen, den ſie nicht erreichen können, ſo hängen ſich ihrer etliche an einander, und ſchwingen ſich ſo lang, bis der letzte den andern Baum ergreift, da er dann die andern nach ſich ziehet. Die Cercopitheken verderben in Indien ſehr die Früchte, und ſind ſtarke Liebhaber von Fleiſch. Sie ſind gar poſſierlich, und werden ſehr umgänglich und vertraut. Wenn die dortigen Einwohner ſich der Jungen derſelben bemächtigen wollen, begeben ſie ſich auf die Berge, wo dieſe Thiere dieſelben erziehen. Daſelbſt errichten ſie Scheiterhaufen, um welche ſie türkiſch Korn (Mays) herum legen. In dieſe Holzhaufen werfen ſie eine gewiſſe Materie, welche, wenn ſie von dem Feuer erhitzt worden, ein ſtarkes Geräuſch verurſacht; worauf die Affen hinweg eilen, und die Jungen im Stiche laſſen, welche die Jäger alsdann gemeiniglich auf ihrem Rücken fort tragen. Die Indianer eſſen das Fleiſch davon.

In der Arzney ſoll das Affenherz, erſtlich gebraten, ſodann gedörrt und zu Pulver gerieben, mit Meth eingenommen,

nommen, das Herz und Gedächtniß ſtärken, Melancholie und das Herzklopfen vertreiben, und die fallende Sucht curiren. Das Schmalz zertheilt, und iſt den Nerven gut.

Affe, ein Inſtrument, ſiehe Storchſchnabel.

Affe, (**Meer-**) eine Art Fiſch; ſiehe **Meer-Affe.**

Affen-Beere, Empetrum; *Linn.* ſ. **Heide-Kraut**, No. 3.

Affen-Bezoar, ſiehe **Affen-Stein.**

Affen-König, ſiehe oben, S. 443.

Affen-Stein, **Affen-Bezoar**, Lat. Bezoar Simiarum, Fr. Bezoar de Singe, ein koſtbarer Stein, ſo groß wie eine kleine Nuß, länglich- oder auch kugelrund, und ſchwärzlich. Er wird aus den großen Affen und Pavianen genommen, und, wie einige wollen, im Kopfe, wie andere aber wahrſcheinlicher melden, im Magen gefunden. Die von der Inſel Macaſſar, in Aſien, ſind die beſten, rareſten, und darum auch die theuerſten. An Tugend iſt er den andern Bezoar-Steinen gleich, doch von weit größerer Kraft, ſo, daß ein Gran deſſelben ſo viel thut, wie drey der andern. Er treibt den Schweiß ſtark, widerſteht den böſen Feuchtigkeiten, imgleichen der Peſtilenz und andern anſteckenden Seuchen, beſonders aber dem Gifte, darum er von den Portugieſen hoch geachtet wird.

Affeurer, oder Afforer, heißt im Franzöſiſchen, die Waaren taxiren, oder ſie auf einen gewiſſen Preis ſetzen, und wird nur von der Obrigkeit und vom Polizeyamte geſagt. In den ältern Zeiten hieß Affeurer oder Affourer auch: Waaren nach einem von der Obrigkeit verordneten Preiſe kaufen. Afferage oder Afforage heißt daher, die von der Obrigkeit feſtgeſetzte Taxe, wornach die Waaren, inſonderheit auf dem Markte, verkauft werden ſollen; der von der Obrigkeit verordnete Kaufpreis. Bisweilen bedeutet Affourage ſo viel als le droit d'affeurage, das Geld, welches an die Obrigkeit für die Freyheit, Marktwaaren, auch andere Sachen z. B. Wein, u. d. gl. zu verkaufen, erlegt werden muß; Marktgeld; Stättegeld; Ungeld ꝛc.

* *Affiche*, nennen die Franzoſen dasjenige Werkzeug, deſſen ſich die Fiſcher bedienen, wenn ſie ihre Garnreuſen aufſpannen wollen. Es iſt ſolches eine ſtarke eiſerne Spitze, welche einen 10 oder 12 Fuß langen Stiel hat. Man bedient ſich deſſen auch den Kahn anzuhalten, indem man es tief in den Sand oder in den Schlamm des Fluſſes hinein ſtößt. Es iſt von der Fiſcherſtange mit dem Haken unterſchieden.

Affier, ſiehe Abſenken.

Affiler, iſt 1) ein in der Landwirthſchaft gebräuchliches Wort. Der Landmann ſagt: Nos bleds ſont tous affilez, d. i. das junge Korn ſieht ſchmächtig aus; oder wörtlich: ſeine Blätter ſind ſo dünn und ſchmal wie Fäden; les gelées du mois de Mars ont affilé tous nos bleds, der Märzfroſt hat dem Korne weh gethan, d. i. er hat es zurück gehalten, die hinlängliche Quantität Nahrungsſaft zu empfangen. Das Dictionaire de Trevoux ſagt mit **Liger'n** Affiler; vielleicht aber wäre Effiler beſſer. 2) Bey den Gärtnern heißt es ſo viel, als Aligner, Bäume nach der Schnur ſetzen. 3) Beym Kleinſägen- oder Scharſchmied: Schleifen, Abſchleifen, Schärfen, Wetzen. Siehe Schleifen.

Affinage, und Affiner, ſ. Feinmachen.

Affinoir, Feinkamm, eine Art feiner Hechel, ſ. Hechel.

Affioume, ſ. Afioume.

* **Affner**, dieſes Wort hat unterſchiedene Bedeutungen. Bey den Webern heißt es, wenn die Werft auf den Baum gewunden wird, da jeder Gang in den Affner, oder Nadelkamm, gelegt wird, damit alle Fäden fein ordentlich in gleiche Länge kommen und nicht verwirrt werden. Bey den Müllern heißt es dasjenige, was vom andern Aufſchutt herkömmt. Bey den Sattlern, welchen unter ihrer Arbeit vorgeſchrieben wird: den Affner mit einem ganzen Stück beſchlagen, oben mit einer Wulſt; imgleichen den Fuhrſattel, den Affner mit einer geſeckten Rhiene.

Affodillen, Affodill-Wurzel. ſiehe Aſphodelus.

Affodil=Lilien, L. Lilio Aſphodelus; ſiehe unter Lilie.

Affolter, ſiehe Miſtel.

Afforage, Afforer; ſiehe Affeurer.

Affouage, heißt im Forſtweſen, das Recht, Brennholz aus einem Walde für ſein Haus zu holen; imgleichen, die verordnungsmäßige Portion Brennholz, zufolge dieſes Rechtes.

Affouragement Affourager, Affourer; ſiehe Füttern.

Affriander, ſiehe Anlocken.

Affruſch, Stabwurz; ſiehe Abrotanum.

Affter, ſiehe After.

Affut, ſiehe Lauer.

Affuter, ſiehe Schleifen.

Afioume, Affioume, iſt eine Art Flachs, die über Marſeille aus der Levante kömmt.

Afrikaniſche Feige, Meſembryanthemum, ſiehe unter Feige.

Afrikaniſche Handlungs=Geſellſchaft, ſiehe in den künftigen Supplementen.

Afrikaniſche Hühner, ſiehe Huhn.

* *Africus*, der Wind aus Süſt=Weſt, oder aus Weſt=Süſt=Weſt.

* After, oder wie es auch einige ausſprechen, Aefter oder Aechter, kömmt im gemeinen Leben, und unter den Handwerksleuten, ſehr oft vor. Es bedeutet allzeit etwas, was ſchlechter iſt, oder einer Sache, von der es geſagt wird, nachſtehet; und iſt in der Verbindung mit andern Worten ſo viel, als hinten, nach, unten.

* After=Acacia, Pſeudo-Acacia; ſiehe Acacia Americana.

* After=Bier, dünnes Bier, Nachbier; ſiehe Kofent.

* After=Blühten, Fr. Fauſſes fleurs; ſiehe Blühten. (After=)

* After=Bürde, iſt bey den Jägern ein Weidewort, und heißt das junge Kalb im Mutterleibe, welches in einem Stücke Wild gefunden wird.

* After=Darm, iſt am Wildbret der große Darm, wodurch die Weid ausgehet.

Der

Der After- oder Maſtdarm fällt den Thieren bisweilen bey einem anhaltenden Durchlaufe, oder auch nach einer ſchweren Geburt, hervor. Man beſtreicht die Hand mit Oehl, und bringt den Darm damit behutſam wieder hinein. Damit derſelbe nicht wieder ausfalle, gebraucht man ein zuſammenziehendes Klyſtier, aus einer Handvoll Tormentillwurzel, welche man in einem Quart Waſſer kocht, und alsdann das Waſſer durchſeiht. Bisweilen kann man aber den Maſtdarm nicht gleich wieder an ſeinen gehörigen Ort bringen, weil er geſchwollen iſt; alsdann muß man ihn erſt wieder mit erweichenden Mitteln bähen, wozu man laues Waſſer nehmen kann, worin Pappeln abgekocht worden. Wenn man hierauf den Maſtdarm wieder eingebracht hat, ſo kann man zur Ader laſſen, um Entzündungen zuvor zu kommen, die etwann zu befürchten wären.

* **After-Holz**, ſiehe unter Holz.

* **After-Hummeln**, ſiehe Hummel.

* **After-Klaue**, ſiehe Geäfter.

* **After-klauig**, Fr. Ergoté, wird bey den Jägern ein Hund genennt, der in- oder auswendig eine Afterklaue, oder eine Klaue zu viel hat.

* **After-Leder**, ſiehe Leder.

* **After-Mehl**, ſiehe Mehl.

* **After-Pacht**, Unter-Pacht, ſiehe Pacht.

* **After-Schabe**, ſiehe Schabe.

* **After-Schlag**, ſiehe Abraum.

* **After-Zegel**, Lat. Rami ſylveſtres, werden in den Wäldern die von dem Bauholze abgehauenen Stücke, Aeſte und Reiſig genennt, wenn es im Walde beſchlagen wird. Sie kommen meiſtentheils den Förſtern und Forſtknechten zu Gute, wiewohl ihnen auch an verſchiedenen Orten etwas gewiſſes an Gelde, Getraide oder Holz dafür ausgemacht und gereicht, der Afterzegel aber verkauft, und das daraus gelöſte Geld für die Herrſchaft von dem Forſtſchreiber in Einnahme gebracht wird.

* **Afterig**, L. Spurcities alvi, Fr. l'Ordure, iſt ein ſächſiſches Provinzialwort, und bedeutet den Unrath, der an dem Boden unter dem Bienenkorbe zu liegen kömmt, und den die Bienenwärter mit einem Flederwiſch wegzuſchaffen befliſſen ſind. Siehe auch Abfall.

* **Aftern**, Abern; ſiehe Klauen. (After-)

* *Afut*, ſiehe Lauer.

Agace, ſiehe Heher.

Agacement, Taubheit und Stumpfigkeit der Zähne, ſiehe im Art. Zahn.

Agallochum, ſiehe Paradies-Holz.

Agallochum forte, ſiehe Rhodiſer-Holz.

Agaricum, *Agaricus*, Fr. Agaric; ſiehe Schwamm, Baumſchwamm, Blätterſchwamm.

Agaricus campeſtris LINN. ſiehe Champignon.

Agaricus mineralis, mineraliſcher Lerchenſchwamm, Mondmilch; ſiehe Berg-Mehl.

Agaricus pedis equini facie, Fr. Amadou; ſiehe Schwamm. (Feuer-)

Agaricus quercus, ſiehe Eichen-Schwamm.

Agaſylis, iſt ein Strauch, welcher häufig um des Jovis Hammonis oder Ammonis Tempel wächſt, davon das Gummi Ammoniacum kömmt. Siehe Ammoniak.

Agate, ſiehe Achatſtein.

Agath, Agatſtein, ſiehe Achat.

Agaty, iſt ein großer Baum in Malabar, deſſen Holz, vornämlich um das Herz herum, überaus zart iſt. Seine Blätter ſind eine Spanne lang, halb geflügelt, und beſtehen aus zwey Hauptflügeln, welche an einer Hauptrippe vereinigt ſind, und einander gerade gegenüber ſtehen. Dieſe Blätter ſchließen ſich des Nachts zu, d. i. ihre Flügel legen ſich dicht an einander. Die Blühten gleichen einem Schmetterling mit ausgebreiteten Flügeln, und ſind ohne Geruch, und es folgen darauf Schoten, welche 4 Hände lang, und einen Querfinger breit ſind, und worin ſich Bohnen befinden, welche den unſrigen gleich, aber klei-

kleiner ſind, und zur Speiſe gebraucht werden. Bey ſtarkem Regenwetter ſoll dieſer Baum in einem Jahre 3 bis 4mal Früchte tragen.

Agave, iſt eine amerikaniſche Pflanze, welche einer Aloe ähnlich ſieht. Sie kann, ſo lange der Froſt nicht ſtark iſt, in freyer Luft aushalten; bringt man ſie aber nicht zu rechter Zeit in das Gewächshaus, ſo erfriert ſie bey ſtarkem Froſte. Sie kömmt in England ſehr oft zur Blühte; jedoch werden ihre Früchte daſelbſt nicht reif. An ihrer Wurzel kömmt eine Menge Ausſchößlinge hervor, wodurch ſie ſich fortpflanzt. Ihre Blühten ſehen ungemein ſchön aus, und es erhalten ſich dieſelben ſehr lange, wenn man ſie vor dem Froſt in Acht nimmt, weil im Herbſte neue Blühten hervor kommen. Dieſe Pflanze verlangt ein leichtes und ſandiges Erdreich. Man bringt ſie mit den Pomeranzen- und Myrthenbäumen zu gleicher Zeit in das Gewächshaus, und hält ſie im Winter etwas feucht.

* Ageln, oder Agen, Schäben, Scheven, L. Purgamenta, oder Ramenta lini, Fr. Chenevotte, wird das ſpitzige unreine Zeug genannt, welches durch das Brechen, Hecheln und Schwingen aus dem Flachſe und Hanfe gebracht, und am beſten in den Fuhrweg geſchüttet wird, da ſie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetſcht, durch das Vieh eingetreten, mit der Erde vermiſcht, und mit Regen und Schnee abgebeizt werden. Dieſe mit Aegeln vermiſchte Erde kann man ungefähr nach 5 Jahren an die äußern Felder führen; denn vor ſolcher Zeit ſind ſie, zumal in ſonſt trocknen Feldern, für nichts, als einen Freſſer und Zehrer zu achten; und iſt rathſamer, ſie unnütz hinweg zu ſchütten, als daß man ſie alſo roh unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen wollte. Man kann ſie auch unter den Lehm zum Verkleiben mengen, oder wie Stroh verbrennen. Man läßt einen Vorrath davon dreſchen, nimmt ein halb feines Sieb, und läßt ſie durchſieben. Das Durchfallende vermengt man mit Lehm und Töpferthon, und ſchmiert damit an denen Orten, wo

die Dachſteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen zu. Durch ein ſolches Dach ſoll weder Regen noch Schnee hindurch dringen können. Ein Mehreres von dieſem ihren Gebrauche, ſiehe in dem Artikel: Dach.

Agent, ſiehe unter Factor.

Ager, ſiehe Acker.

Agermenig, Agermennige, ſiehe Agrimonia.

* **Aggouedbund**, iſt die beſte Art von Seide, welche man unter den ſechs Arten in den Staaten des großen Mogols einſammelt.

* **Aggwirre**, ein Rohr, aus welchem in der St. Thomasinſel, und anderswo, Zucker gemacht wird. Man bauet es auf dem Felde, ſo daß man nur einen abgeſchnittenen Zipfel in die Erde ſteckt, der erſtlich wie ein langes Gras hervor ſprießt, alsdann in der Mitte ein Rohr treibt, welches ſich in unterſchiedene Glieder abtheilt, und manchmal 4 bis 5 Ellen lang, und einen halben Arm dick, wächſt.

Agion, Sainfoin-d'Eſpagne, ſiehe unter Geniſte.

Aglandeau, L. Oliva fructu minore & rotundiore; ſiehe unter Oehlbaum.

Aglar-Kraut, Ononis, ſiehe Hauhechel.

Aglaſter, Atzel, L. Pica, Fr. Pie; ſiehe Elſter.

Aglatia, iſt eine Frucht, welche die alten Aegypter im Februar einärndeten, und zum Sinnbilde dieſes Monates machten.

Agley, Akley; ſiehe Aquilegia.

Agnacat, heißt, nach Ray's Beſchreibung, ein Baum, der in Amerika, unweit der Meerenge von Darien, angetroffen wird; an Größe und Geſtalt, wie ein Birnbaum; ſeine ſchön grünen Blätter fallen nie ab. Die Frucht, die, wenn ſie ſchon reif iſt, dennoch grün ausſieht, gleicht einer Birne; Ihr Fleiſch iſt ebenfalls grün, ſüß, fett, und hat einen Buttergeſchmack. Der Genuß der Frucht ſoll ſehr zur Liebe reizen.

Agneau, ſiehe Lamm.

Agneler, ſiehe Lammen.
Agnelet, ſiehe Lämmchen.
Agnelins, (Laine d') ſiehe Lamm-Wolle.
Agnes PLUKENETII, ſiehe Wunderbaum.
Agnus Scythicus, oder vegetabilis ſ. Lamm-(Scythiſches)
Agouti, Agouty, ſiehe Acouti.

Agra, eine Art eines wohlriechenden Holzes, das in China in großer Achtung ſteht. Es giebt deſſen dreyerley Sorten, und ſie werden alle auf der Inſel Haynan gefunden, da ein Stück einen Fuß lang, von der feinſten Art für 80 Tael eingekauft, und zu Canton wieder für 90 und mehr Tael verkauft wird. Eine andere Art desgleichen, welches eben daher kömmt, aber von dieſem unterſchieden iſt, und Agra-Caramba heißt, wird von den Japanern ſehr hoch geſchätzt, und ihnen häufig von den Chineſern zugeführt. Es dient zur Reinigung der Weiber.

* **Agrafe, Agraffe**, heißt bey den Bildhauern ein Zierrath an dem Schluſſe eines Bogens, eines Fenſterrahmens, einer Thüre, eines Spiegels, eines Bilderrahmens, u. d. gl. Sonſt iſt Agraffe ein von Silber, Gold, oder anderer Materie gemachter einfacher oder doppelter Haken, der mit allerhand Zierrathen verſehen, und mit Juwelen beſetzt iſt. Bey den Korbmachern heißt Agraffe die Handhebe oder der Henkel, ſo an beyden Seiten eines Tragkorbes oben angeflochten iſt; imgleichen der gewundene Kranz, der das übrige Geflecht zuſammen hält.

Agreſt, L. Agreſta. Omphacium, Fr. Verjus, nennt man ſo wohl unreife Trauben, als auch den daraus gepreßten Saft, welcher durch ein Tuch oder Papier geſeihet, und in zugeſpündete Fäßchen oder Bouteillen gethan wird. Wenn er lange dauern ſoll, darf man nur oben ein wenig friſches Baum- oder Mandelöhl darüber gießen, damit er nicht kahnig werde, oder ſchimmle und verderbe. Man gebraucht ihn in den Küchen anſtatt des Eſſigs, welchen er in der Kühlung weit übertrifft, (indem der Eſſig nebſt ſeinen kühlenden Theilen zugleich eine Hitze und

Schärfe in ſich hält,) an Speiſen, und als eine Arzeney in hitzigen Krankheiten zur Kühlung. In den Apotheken wird ein Syrupp davon bereitet, welcher eine kühlende und ſtopfende Kraft hat, in giftigen Krankheiten dient, der Fäulniß widerſteht, die Hitze, den Durſt, das Gallenfieber, den Durchlauf und das Erbrechen ſtillt.

Agreſt, nennt man auch die ſauern Weinbeeren, wenn ſie folgendergeſtalt eingemacht worden. Man bricht nämlich die ſauern und noch harten Weinbeeren fein gemach von dem Kamm oder von den Stängeln ab, damit ſie nicht aufſpringen; darnach wäſcht man ſie ſauber, und trocknet ſie wieder auf einem Tuche, thut ſie in einen reinen Topf, gießt abgeſottenen und abgekühlten Eſſig darauf, und beſchwert nachgehends die Beeren mit etwas Gewicht, damit ſie von der Luft nicht anlaufen. Sie ſind anſtatt der Oliven zu gebrauchen. Etliche ſieden auch die Weinbeeren mit dem Eſſig zugleich.

Endlich nennt man auch Agreſt den geſottenen Saft von grünen und noch harten Weintrauben, welche erſtlich gepreßt, hernach der Saft davon mit Zucker vermengt, und wohl geſotten, darauf, wenn er wie ein Julep iſt, das Gelbe von Citronen gerieben, darein geſchüttet, noch einmal aufgeſotten, und, wenn es erkühlt, in ein Glas gegoſſen, und aufbehalten wird. Dergleichen Saft ſollte ein Hausvater beſtändig im Hauſe halten, weil er in heftigem Durſt zur Aerndezeit ſeinen Knechten und Mägden, auch im Zufall hitziger Krankheiten, damit dienen kann, wenn ein wenig davon mit friſchem Waſſer abgerührt, und davon getrunken wird.

Eigentlich iſt der Agreſt nur in den Weinländern gebräuchlich; wo aber kein Wein wächſt, gebraucht man an deſſen Statt die ausgepreßten Säfte etlicher, theils ausländiſcher, theils einheimiſcher Früchte. Von den ausländiſchen nimmt man dazu Citronen, Limonien, Pomeranzen, Apfelſinen, und Granaten; von den einheimiſchen aber: Johannis- Stachel- Rauch- Berbe-

ris = und Himbeeren. In der Schweitz bereiten die Bauern dergleichen aus Holzäpfeln, ſo ſie Bouſchines nennen.

Um einen Agreſt oder Verjus zu machen, wählt man die größten und zwar unreifen, Trauben, die jedoch bereits in ihrer vollen Dicke ſtehen, aber noch nicht ſüß ſind. Man wägt erſtlich die Beeren, wenn man ſie von den Stängeln gepflückt, ſchneidet ſie der Länge nach auf, nimmt alle Körner heraus, wirft ſie in kaltes Waſſer, läßt ſie mit gar wenigem Waſſer aufſieden, und thut nur ſo viel Salz, als man zwiſchen zween Fingern halten kann, hinzu, oder aber noch einmal ſo viel Salpeter, damit ſie ihre grüne Farbe behalten. Hierauf nimmt man die Weinbeeren vom Feuer, bedeckt ſie mit einem leinenen Tuche, und läßt ſie alſo in ihrem Waſſer erkalten. Nachher nimmt man ſie aus dem Waſſer, läßt ſie abtröpfeln, und legt ſie in Puderzucker, thut auch etwas von dem ausgedrückten Safte dazu, daß der Zucker davon ſchmelze. Hiernächſt condirt man ſie in einem Sude; denn, wenn man ſie vom Feuer nähme, und wieder darauf ſetzte, würden ſie viel von ihrer Farbe verlieren. Sind ſie nun dick genug geſotten, ſo nimmt man ſie vom Feuer, und gießt ſie in irdene Töpfe, damit ſie nicht zu lange in der Pfanne ſtehen, und ihre Farbe hiedurch verlieren. Wenn ſie nun in ihren Zuckergläſern oder Töpfen ſind, macht man es mit ihnen eben ſo, wie mit den Kirſchen. Jedes Pfund ſolcher Früchte erfordert ein Pfund Zucker.

Agricola, Ackermann, Landmann, ſiehe Bauer.

Agricultura, ſiehe Ackerbau.

Agrifolium, Ilex; ſiehe Stechpalme.

Agrimenſor, ſiehe Acker=Meſſer.

Agrimonia, Eupatorium vulgare, & LINN. Eupatorium verum, Eupatorium veterum, Eupatorium DIOSCOR. & aliorum Græcorum, Eupatorium Græcum, Hepatorium, Hepatitis, Lappula hepatica, Marmorella, Concordia, Volucrum majus; Fr. Agrimoine, Aigremoine, Eupatoire; D. Odermennige, Adermennige, Adermenge.

menge, Adermening, Adlermenig, Agermenig, Agermennige, Agrimonie, Agrimonienkraut, Bruchwurz, Drachenkraut, Heil aller Welt, Königskraut, Leberklette, Ottermennige, Steinwurzel. Die gemeine, oder in der Medicin gebräuchliche Odermennige, Agrimonia (Eupatoria) foliis caulinis pinnatis, impari petiolato, fructibus hiſpidis, LINN. H. C. 179, hat einen bleich grünen und mit langen Haaren beſetzten Stängel. Längs demſelben ſtehen, in gleichen Entfernungen, faſt beſtändig in abwechſelnder Ordnung, Blätter, die aus mehrern Reihen von Blättlein einander gegenüber ſtehen, welche an ihren Rändern tief zerkerbt, mit Haaren beſetzt, unterwärts weiß, mit Roth eingefaßt, beynahe oval, an ihrem äußerſten Ende ſpitzig, und ohne Stielchen, ſind. Ihr gemeinſchaftlicher Nerve endigt ſich in ein einziges Blättlein. Zwiſchen jeder Reihe befinden ſich noch andere kleinere Blättlein in verſchiedenen Gegenden. Der Stängel wird ungefähr anderthalb Schuh hoch. Es endigt ſich derſelbe in eine lange, etwas weitläuftige, Aehre, welche aus gelben Blumen beſtehet, die im Julius zum Vorſchein kommen, und noch im September vorhanden ſind. Der Blumenkelch beſtehet aus einem Blatte, welches in fünf ſpitzige Abſchnitte getheilt iſt, und auf dem Eyerſtocke ruhet. Jede Blume iſt regulär, vier bis fünf Linien breit, und hat fünf roſenförmige Blättlein, welche flach, an ihrem äußerſten Ende gezahnt, und an ihrer Baſis, wo ſie in dem Kelche ſtecken, ſchmal ſind. Aus dem Mittelpuncte kömmt ein zweyfacher Griffel hervor, der auf dem Eyerſtocke ruhet, und mit zwölf dünnen Staubfäden begleitet iſt, auf denen ſich oben doppelt zuſammen gedrückte Kölbchen befinden. Wenn die Blume weg iſt, ſo wird aus dem Eyerſtock eine ungefähr drey Linien lange, wie eine Bürſte eingekerbte, Frucht, faſt wie eine Birne, deren Spitzen einen Haken formiren. Dieſe Frucht iſt inwendig in zwo Abtheilungen abgeſondert, deren je-

de

de ein längliches und rundliches Samenkorn in ſich ſchließt.

Dieſe Pflanze wächſt an den Wegen, um die Zäune und Hecken, auf ungebauten Feldern, wie auch in Wäldern, wild. Sie vermehrt ſich aus dem Samen, und durch das Abtheilen ihrer Wurzeln.

Dieſe Sorten ſind dauerhafte, bleibende Pflanzen, welche auf jedem Boden und in allen Lagen fortkommen, auch keine andere Wartung erfordern, als daß man ſie von dem Unkraute befreyt. Man kann ſie durch das Abtheilen ihrer Wurzeln fortpflanzen, welches im Herbſte geſchehen muß, wenn ihre Blätter abzufallen anfangen, damit die Pflanzen noch vor dem Frühjahr wohl erſtarken können. Andere thun dieſes im März. Man muß ſie zwey Schuh von einander ſetzen, damit ihre Wurzeln Platz bekommen, ſich auszubreiten. Man kann ſie auch aus dem Samen ziehen, den man aber im Herbſte ausſäen muß; denn, wenn ſie bis in den Frühling außer der Erde bleiben, ſo kommen ſie in demſelben Jahre ſelten zum Vorſchein.

Man rühmt ſie vorzüglich in dem Blutharnen.

* Die Odermenge trägt, wenn die Blümlein vergangen ſind, kleine rauhe Kletten, welche, gleich den ordentlichen Kletten ſich anhängen, worin die Samenkörnchen befindlich ſind.

Sie wächſt auch häufig auf trockenen Wieſen, und giebt wenig, und wegen des holzigen Stängels, den ſie in der Heuärnde hat, kein gutes Heu, indem die kurzen und meiſtens auf der Erde aufliegenden Blätter nicht wohl mit abgehauen werden können. Grün freſſen das Kraut nur die Schafe und Ziegen.

Weder die Blätter, noch Blumen, haben einen Geruch, aber doch die Wurzeln im Frühling in etwas; gleichwohl werden nicht dieſe, ſondern nur allein die Blätter in der Medicin gebraucht. Das Kraut hat eine zuſammenziehende Kraft, und wird daher auch mit unter

die Wundkräuter gezählt, und wider Bauch- und Blutflüſſe, bey Schwäche der Eingeweide, insbeſondere aber auch wider Leberverſtopfung und Verhärtung, von Chomel aus eigener Erfahrung angeprieſen. Der Gebrauch iſt gewöhnlich nur wie Thee, und es wird nicht leicht eine alte Compoſition von Wundtrank, Bruſt- oder Kräuterthee zu finden ſeyn, wo die Odermenge nicht darunter wäre; wie man ſie dann auch unter dem berühmten Schweitzerthee ganz deutlich wahrnimmt. Das grüne Kraut zerſtoßen, und auf giftige Biſſe und Stiche gelegt, ſtillt den Schmerz, und heilt dieſelben. Es heilt auch den Krebs, und andere faule flüſſige Schäden und Geſchwüre. Das grüne Kraut mit Eſſig zerſtoſſen und aufgelegt, vertreibt die Warzen und Hühneraugen. Es iſt auch gut gegen die Krätze; in Lauge geſotten, und das Haupt damit gewaſchen, tödtet die Niſſe und Läuſe. Einige wollen, daß dieſes Kraut, am Halſe gehangen, oder übergelegt, wider die Kröpfe dienen ſoll. Ein Fußbad von dem Kraute bereitet, zieht die Müdigkeit aus den Füßen, und heilt die erfrornen Gliedmaßen. In Wein oder Eſſig geſotten, und als ein Breyumſchlag warm auf das Geſchöß gelegt, iſt gut in der Geſchwulſt und Entzündung der Hoden. Der Same oder das Kraut gepülvert, davon ein halbes Quent mit rothem Weine auf die Nacht eingenommen, dient denen, ſo das Waſſer im Schlafe nicht halten können. In den Apotheken hat man von der Odermenge ein deſtillirtes Waſſer, Syrupp, Conſerve, Extract, und Salz, welche wider die Verſtopfung der Leber und Milz, Gelb- und Waſſerſucht, Blutflüſſe, Harnwinde und den Stein dienen, auch die Würmer im Leibe tödten. Nach des Cardinal Peter Bembus Verſicherung, iſt zur Ausführung des Nierenſandes kein beſſer Mittel, als das Odermennigwaſſer.

Agrimonia ſylveſtris, Anſerina; ſiehe unter Gänſerich.

Agriote, Griote, ſchwarze ſaure Kirſchen, ſiehe unter Kirſchbaum.

Agripalma, Agripaume, Cardiaca; ſiehe Herz-Geſpann.
Agroſtemma, ſiehe Sammet-Röslein.
Agroſtis Linn. ſiehe Straus-Gras.
Agrueto, Agrutier, ſiehe unter Kirſchbaum.
Ag-Stein, ſiehe Achat.
Agt-Stein, L. Succinum, F. Ambre jaune; ſ. Bernſtein.
Aguapa, ein gewiſſer weſtindiſcher Baum, deſſen Schatten ſo gefährlich ſeyn ſoll, daß diejenigen, die darunter einſchlafen, ſehr aufſchwellen, ein nackter Wilder aber berſten würde.
Agul, Alhagi Maurorum, Geniſta-Spartium ſpinoſum foliis polygoni, iſt ein kleines ſehr ſtachliges Bäumchen oder Strauch, welches in Arabien, Perſien und Meſopotamien wächſt. Die Blätter ſind länglich, und ſehen wie die am großen Wegetritt aus. Es bringt in großer Menge röthliche Blümchen, und alsdann folgen rothe Samenhülſen. Die Wurzel iſt lang, und ſiehet purpurfarbig aus. Auf den Blättern und Zweigen findet ſich, bey ſtarker Sommerhitze, ein fetter und ſchmieriger Liquor, von einer Honigconſiſtenz, welcher zur kühlen Nachtzeit verdickt wird, und eine Geſtalt von Körnern bekömmt, welche Alhagi-Manna heißen, und wie Korianderkörner ausſehen. Man ſammelt ſie, und macht ziemlich dicke Brode, von dunkelgelber Farbe, daraus. Es iſt nicht ſo gut, wie das calabriſche Manna.
Agutiguepa, iſt eine Pflanze, welche in Braſilien wächſt, und deren Stängel vier bis fünf Fuß hoch wird. Sie hat Blätter, welche einen Schuh lang, und rings umher mit einem rothem Strich eingefaßt ſind. Ganz oben auf dem Stängel kömmt eine feuerrothe Blume, welche der Lilie an Geſtalt ziemlich gleich kömmt, zum Vorſchein. Die Wurzel iſt rund, dunkelroth, und gut zu genießen. In der Zeit des Mangels kocht und röſtet man ſie, und verſpeiſt ſie.
*Ahahatka, iſt eine Frucht, welche, nach Strahlenberg's Bericht, im nord- und öſtlichen Theile von Euro-

pa und Aſien, S. 430. 434, von den Einwohnern in Kamtſchatka meiſtens anſtatt des Zuckers gebraucht wird.

Achate, heißt ein gewiſſer, urſprünglich in Oſtindien wachſender, und von da nach den philipiniſchen Inſeln gebrachter Baum, welcher ſehr hoch wird. Er hat eine ſchwammige Rinde, die inwendig roth iſt; ein weißes und hartes Holz; wenig Aeſte; ein gelbliche ſtark riechende Wurzel. Seine länglichen Blätter, in der Hand gerieben geben ein Oehl ohne Geruch. Die Frucht, wenn ſie zu ihrer Reife gelangt iſt, iſt von der Größe einer Citrone, auswendig grün und geſtreift; inwendig weiß, voll ſaftigen Fleiſches, und von angenehmem Geſchmack und Geruche. Dieſe Frucht wird, ſo wie die Miſpel, im Obſtkeller reif. Der Baum, welcher heiße Gegenden liebt, blüht zweymal.

Ahlbeeren, Ahlbeſinge, ſ. Johannisbeere. (ſchwarze)

Ahm, L. Amphora, ein Weinmaß oder Gebind; ſ. Ohm.

Ah Mon Dieu, Poire d'amour, eine Art Birn; ſiehe unter Birnbaum.

Ahorn, Ahornbaum; ſiehe Acer.

Ahovai, gemeiner Schellenbaum, Cerbera Ahovai, *Linn.* ein in Ceylan wachſender Baum, welcher einen ſehr ſtark riechenden und milchigen Saft giebt, und deſſen Blätter mit der indianiſchen Lorbeerroſe eine Aehnlichkeit haben. Seine Blühten ſind gelb, und von Geſtalt der Lorbeerroſe. Die Frucht iſt birnförmig, und es ſteckt in derſelben eine dreyeckige und braune Mandel, deren Kern unter einer harten hellklingenden Schale liegt, welche die Wilden an ihre Kniegürtel und Schürzen zu binden pflegen, indem dieſe Mandeln, wenn ſie an einander ſchlagen, wie ein Glöckchen, oder eine Schelle, klingen. Dieſer Baum iſt von giftiger Eigenſchaft.

Ahoual, iſt eine braſilianiſche Frucht, die ſo groß, als eine Kaſtanie, weiß, und einer Waſſernuß, oder einem griechiſchen Δ, nicht gar ungleich iſt. Sie iſt giftig. Es wächſt noch eine andere Gattung davon in Amerika, welche eben-

falls

falls giftig iſt. Der Baum, wenn man hineinſchneidet oder hauet, verbreitet einen angenehmen Geruch.

Ahr, ſiehe Habicht.

* Ahabutipita, Ajuhatipita, ein etwa fünf oder ſechs Hände hohes braſilianiſches Kraut oder Sträuchlein, welches eine ſchwarze Frucht, wie Mandeln, trägt, und woraus ein ſchwarzes Oehl gezogen wird, womit die Wilden die Glieder derer, welche von Kräften kommen, zu ſchmieren pflegen.

Ajault, ſiehe Aja.

Aiche, ein Baum; ſiehe Eiche.

* Aichen, Eichen, Fr. Etalonner, Egandiller, heißt ein Maß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten vergleichen und probiren, ob es richtig ſey, oder wie viel ein Wein= oder Bierfaß, oder andere Gefäße, in ſich halten. Das Aichen oder Juſtiren des Gewichts nennt man auch das Gewicht abziehen. In vielen Städten müſſen alle Maße und Gewichte, deren ſich die Weinſchenken, Wirthe, Krämer, Höken und dergleichen Verkäufer bedienen, bey der Gewicht= und Maßbeſchauung jährlich, oder ſonſt zu gewiſſen Zeiten, von einigen hiezu beſtellten Perſonen, welche man geſchworne Aichner oder Aicher nennt, beſichtigt, nach dem gehörigen und bewährten Maße verglichen, und alsdann mit einem gewiſſen von der Obrigkeit geordneten Zeichen oder Nummer bemerkt und geſtämpelt werden. Mit dem Waſſer=Aichen, welches an vielen Orten, wo ein ſtarker Weinwachs oder Weinhandel iſt, inſonderheit am Rheinſtrohm, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beſchaffenheit; man führt die leeren Weinfäſſer zu den Brunnenkaſten auf offenen Markt hin. Da iſt dann ein geſchworner Aichner mit ſeinem bemerkten und unfehlbaren Stadt= und Landmaß, welches unten einen Hahn hat, wodurch das Waſſer, mit welchem das Maß bis oben angefüllt iſt, durch den Faßtrichter in das Faß gelaſſen wird. Der Aichner füllt damit daraus die ledigen Fäſſer mit Waſſer,

ſer, zählet und zeichnet, ſo oft eingelaſſen wird, auf, und endlich rechnet er den ganzen Gehalt zuſammen, wie viel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aichmaß hinein gegangen; da alsdann ſofort der Inhalt mit einem Brenneiſen auf das Faß gebrannt, theils auch eingeſchnitten, oder ſonſt darauf gezeichnet wird. Siehe auch die Artikel **Gewicht**, und **Maß**.

Aides, nennt man auf der Reitſchule die Hülfe, die der Reiter durch einen ſanften und gemäßigten Gebrauch des Zügels, der Sporen, der Spießruthe, des Kappzaums, oder mit der Stimme, oder durch eine Bewegung der Hand, der Schenkel, der Beine, der Ferſen, dem Pferde zu geben weiß, um daſſelbe zu regieren. Man ſagt daher: Ce cheval connoit les aides, oder il obeit aux aides, oder il prend les aides avec beaucoup de facilité & vigueur, dieſes Pferd verſteht die Hülfe: es iſt ſehr lenkſam; es läßt ſich ſehr wohl regieren; es nimmt die Hülfe des Reiters willig und mit Luſt an. Ce Cavalier donne les aides extremement fines, dieſer Reiter weiß ſein Pferd ſehr geſchickt zu regieren, daß es z. B. ſeine Lectionen recht macht, daß es das rechte Tempo in Acht nimmt. Aider un cheval, einem Pferde auf beſagte Art die Hülfe geben.

Aigle, ſiehe **Adler**.

Aiglures, heißt bey den Falkenierern die röthlichen Flecken auf dem Rücken und den Schwingen des Falken, inſonderheit des Laneten = Falken (Falco lanarius, Lanier). Man nennt dieſe Flecken auch Bigarrures.

Aigredon, Edredon; ſiehe **Eiderdunen**.

Aigredoux, ſiehe **Sauer=Süß**.

Aigrefin, **Egelfin**, eine Art Meerfiſche, die dem Merlan oder Stokfiſch ziemlich gleich kommen, aber länger, dicker, härter, und von beſſerm Geſchmacke ſind. Sie haben einen ſchwarzen Strich von dem Kopfe an bis an den Schwanz, und werden deren viele auf den ſcotländiſchen Küſten gefiſcht. Man ißt ſie friſch, ſalzt ſie aber auch ein, und läßt ſie räuchern oder dörren, damit ſie ſich beſſer halten.

Aigre-

Aigremoine, Odermennige; ſiehe Agrimonia.

Aigrette, L. Coronula, Pappus, D. Haare des Samenbehälters, wollichtes Weſen an den Samen; ſ. unter Same.

Aigrette, L. Ardea, Ardeola; ſiehe Reiher.

Aigrette, iſt ein gewiſſer Vogel in Senegal. Es giebt eine gewiſſe Gattung davon auf den antilliſchen Inſeln, mit koralrothem Schnabel und Füßen, und an dem Schwanze mit zwo langen koſtbaren Federn.

* **Aigris**, heißt ein gewiſſer Edelſtein, welcher den Iſſineſern, einem afrikaniſchen Volke in Guinea, unfern der Goldküſte, anſtatt der Curentmünze dient. Sie bezahlen jeden Stein mit ſo viel Gold, als er im Gewichte beträgt. Er iſt grünlichblau, hart, und ohne Glanz. Sie ſpalten ihn in kleine Stücke, Betiquets genannt, die ſie in der Mitte durchlöchern, um ſie an kleine Fäden von Baumrinde anreihen zu können. Sie hauen auch Stückchen davon länglichrund zu, ungefähr einen Zoll lang, die in der Länge durchbohrt ſind. Dieſe dienen den Königen und großen Herren zur Zierrath am Barte, indem ſie ſolche in deſſen Locken mit einflechten. Als ſich der Ritter des Marchais, welcher ſeine Reiſe nach Guinea beſchrieben, in dem Lande von Iſſini befand, hatte der damalige König 60 dergleichen Stückchen in ſeinen 20 Bartlocken, und man ſchätzte ſie zum wenigſten 20000 Thlr. am Werth.

Aiguail, heißt bey den Jägern der Morgenthau auf Laub und Gras, und Chien d'aiguail, ein Hund, der gern im Thau ſpürt. In Büchern von der Jägerey ſteht mehrentheils Egail oder Eguail, anſtatt Aiguail.

Aigue marine; Aquamarin, ein Edelſtein; ſiehe Beryll.

Aiguille, in der Botanik; ſiehe Spitze.

Aiguille, bey den Falkenieren, eine gefährliche Krankheit des Falken, da ſich in ſeinem Fleiſche kleine kurze Würmer erzeugen, welche ſelbſt ebenfalls Aiguilles heißen.

Aiguille, bey den Jägern; ſiehe Wolfs-Nadeln.

Aiguille, L. Acus, ein Seefiſch; ſiehe Meer-Nadel.

Aiguille de berger, *Peigne de Venus*, Nadelkerbel, Waldkerbel, Hechelkamm; ſ. unter Kerbel.

Aiguille à coudre, ſiehe Näh-Nadel.

Aiguillette, eine Art von dickem Meeraal; ſiehe Meer-Aal.

Aiguillon, ſiehe Stachel.

Aiguillonner, ſiehe Anſtechen.

Ail, Knoblauch; ſiehe Allium.

Ail d'Eſpagne, Echalotte d'Eſpagne, Rocambole; ſiehe Alliopraſum.

Ail-Porreau, wilder Lauch, ſiehe unter Lauch.

Aile, L. Ala, ſiehe Flügel.

* *Aile*, Alla, oder Halla, iſt eine Gattung Bier, welches in England zu Derby bereitet wird. Siehe engliſches Bier, Th. V, S. 19.

Aimable Orphelin, eine alſo genannte Nelke, welche aus Weiß und Carmeſinroth gemiſcht iſt. Die Farben ſind lieblich geſprengt, aber die Blume iſt nicht allzu groß. Man läßt ihr drey bis vier Knöpfe.

Ajo, oder ajault, nennen die Straußkrämerinnen zu Paris eine gewiſſe gelbe Blume, die vom Januar bis gegen Oſtern blüht. Es iſt eine Art von kleiner Tulpe.

Ajol, L. Scarus varius; ſiehe Braſſe. (Meer-)

Ajonc, Geniſta-Spartium; ſiehe unter Geniſte.

* *Aipii*, ein Trank der Braſilianer, welchen ſie aus der Wurzel Aipimakaxera auf zweyerley Weiſe bereiten. Entweder wird die Wurzel klein geſchnitten, von alten Weibern gekäuet, und in einen Topf geſpien, Waſſer darauf gegoſſen, geſotten, und fleißig umgerührt, bis es genug hat; oder die Wurzel wird bloß mit Waſſer geſotten, ſo lange bis daſſelbe wie eine Buttermilch ausſieht. Beydes läßt man ferner gähren, und alsdann ſchmeckt es nicht unangenehm.

Air, L. Aër; ſiehe Luft.

Bey den Gärtnern heißen Arbres plantés en plein air, oder en plein vent, Bäume, die ſo gepflanzt ſind, daß die freye Luft ihnen von allen Seiten beykommen kann, d. i. welche nicht in Spalieren oder Mauern ſtehen.

Auf der Reitſchule verſtehet man durch Air oder Airs eines Pferdes, das Geſchick, die Folgſamkeit und die freye Fußbewegung deſſelben im Gehen oder Laufen, oder bey der Verrichtung ſeiner Lectionen, und durch Airs relevées die erhobenen Bewegungen eines Pferdes, d. i. diejenigen, die ſich höher als Terre à terre erheben, z. B. bey Balotaden, Croupaden, Capriolen, Courbetten, Saccaden ꝛc.

Aira aquatica, *Linn.* ſiehe Schmielen.

Aire, heißt in der Falkenierkunſt, das Neſt des Adlers, welches ganz platt, und gar nicht, wie die Neſter der meiſten andern Vögel, ausgehöhlt iſt; imgleichen, das Geſtäude eines Falken, oder andern großen Raubvogels.

Aire de grange, oder Aire à battre le bled. L. Area; ſiehe Tenne im Art. Scheune.

Im Forſtweſen kömmt das Wort Aire ebenfalls vor, und in den franzöſiſchen Forſtordnungen wird anbefohlen, que les bois des habitans ſoient coupés à tire & à aire, d. i. das Holz für die Einwohner eines Ortes ſoll nicht aus verſchiedenen Holzſchlägen zuſammen geholt, ſondern innerhalb des Raums zwiſchen den gezeichneten Gränzbäumen gehauen werden.

Bey den Gärtnern heißt *Aire*, jeder breiter geebneter Ort in einem Garten, der zum Spazirgang dient; und *Aire de recoupes*, eine Grundlage von Schutt oder kleinen Bruchſteinen, zur Befeſtigung der Gartengänge.

In der Geometrie verſtehet man durch *Aire*, die Größe des Raums, den eine Figur einſchließt.

Airelle, Vitis idæa, ſiehe Heidelbeere.

Airier, ſiehe Aërier.

Ais, eine Art von Geſchwüren; ſiehe Geſchwür. (Blut-)

Aiſance, ſiehe Abtritt.

Aiſſieu, *Eſſieu*; ſiehe Achſe.

Ajubatipita, ſiehe Ajabutipita.

Ajuga Linn. ſiehe Günſel.

Ajuſtages, ſiehe Aufſatz.

Aizoon,

Aizoon haematoides, Fr. Tripemadame, ſiehe Sedum minus luteum, folio acuto.

Akeley, ſiehe Aquilegia.

Ala, ſiehe Flügel.

Alabaſter, Albaſter, L. Alabaſtrites lapis, Alabaſtrum, Fr. Albatre, Alabaſtre. Man findet ihn in den Marmorbrüchen, der am erſten in den arabiſchen Gebirgen, nachmalen in Aegypten, und ſonderlich zu Theben, ſodann zu Damaſcus in Syrien, und an verſchiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Jetzt wird er auch hin und wieder in Deutſchland, z. B. bey Nordhauſen, in dem Bambergiſchen, und bey Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er iſt ganz ſchwarz, mit Sand und einer unreinen Rinde überzogen, darunter ſelbiger aber, wenn dieſe weggeſchaft worden, ſehr weiß und rein iſt. Es iſt ein Marmor, der noch nicht zu ſeiner Vollkommenheit gelangt iſt. Dieſer Stein iſt im Anfange ſo weich, daß man ihn mit einem Meſſer ſchneiden kann; wie dann auch daraus mancherley anſehnlich Geſchirr und artiges Hausgeräth verfertigt wird. Es iſt eine Art von Gyps oder Kalk; denn wenn er gebrannt wird, giebt er eine Lauge, die dem ungelöſchten Kalkwaſſer ganz gleich kömmt. Dioſcorides ſagt, daß er gebrannt, und mit Harz oder Pech vermiſcht, alle Härtigkeiten zertheile; mit einer Salbe vermiſcht, lindert er die Magenſchmerzen, wenn man ſie auflegt, und zieht das Zahnfleiſch zuſammen, und befeſtigt es. Man kann noch hinzuſetzen, daß er die Schärfe, die im Scharbock auf das Zahnfleiſch fällt, verzehrt, und die Zähne weiß macht.

Der Alabaſter wird an der Luft hart, wie die Erfahrung lehrt, weil er, wenn er im Freyen ſteht, wie alle andere Marmorſteine, die Feuchtigkeit, welche von der Erde zurück geblieben iſt, fahren läßt. Es giebt verſchiedene Sorten davon, in Anſehung ihrer unterſchiedenen Farben; der ſchönſte darunter iſt der weiße. Derjenige, der heut zu Tage ſehr hochgeſchätzt wird, ward von den alten wenig geach-

geachtet. Der durchſichtige und hornfarbige war bey ihnen auch eben nicht ſehr beliebt. Der koſtbarſte fiel ins Gelbe, und hatte Adern oder Puncte.

Den Alabaſter weiß zu machen: man läßt Bimsſtein, welcher zu recht feinem Pulver gemacht iſt, ungefähr 12 Stunden lang in Agreſt ſtehn, reibt hernach den Alabaſter wohl mit einem Schwamme, oder einer Leinwand, welche in dieſe Flüſſigkeit eingetaucht iſt, wäſcht denſelben mit hellem Waſſer, vermittelſt eines Stückes Leinwand, und verſucht es zuletzt mit einem trocknen und ganz weißen Stücke Leinwand.

Der Alabaſter hat unter andern die Eigenſchaft, daß er ſich zu Gyps brennen läßt. Wenn er daher gehörig calcinirt, recht klein geſtoßen und durchgeſiebt worden, macht man einen flüſſigen Teig daraus, gießt ihn in eine Form, und macht kleine Statüen, oder andere beliebige Figuren, davon.

Es läßt ſich auch daraus ein recht ſchöner künſtlicher Marmor bereiten, wenn man denſelben mit Waſſer, worin man guten flandriſchen Leim von Leder (Colle forte) in hinlänglicher Quantität aufgelöſt hat, einrühret. Dieſer Teig wird einige Zeit nachher, wenn man ihn verarbeitet hat, dermaßen hart, daß er ſich mit Bimsſtein, Zinnaſche ꝛc. poliren läßt, wie ich im Artikel: **Künſtlicher Marmor** beſchreiben werde. Auf ſolche Art läßt ſich der ſchönſte weiße Marmor nachmachen; auch kann man, um die Flecken, Adern und Farben der übrigen darzuſtellen, gar leicht die gehörigen Farben unter den Teig miſchen. Da jedoch das Poliren dieſes künſtlichen Marmors eine langweilige Arbeit iſt, ſo thut man wohl, wenn man dieſelbe nur bey ſolchen Werken, wozu viel Marmor gehörte, unternimmt, weil ſonſt der natürliche Marmor weit wohlfeiler zu ſtehen käme.

* Den aus dem Alabaſter gebrannten Gyps, nennen die Italiäner Stucco; und weil ſie damit die Decken der Zimmer bekleiden, ſo wurde dieſe Arbeit Stuccatur-Ar-

beit genannt, welche bey uns Deutſchen jetzt nicht mehr ſo ſelten iſt, als vormals. Dieſer Gyps taugt nur im Trocknen, keinesweges aber in freyer Luft, wo Wind, Wetter und Regen daran ſchlagen können.

Anmerkung vom Gyps aus Alabaſter, ſ. im 17. St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 463—465.

FRANC. ERN. BRüCKMANN obſ. de calce gypſoque ex alabaſtro conficiendis, ſ. im Commerc. litter. Nor. A. 1740, hebd. X. S. 76.

* **Alabaſterer**, heißen diejenigen, welche mit dem Alabaſter wohl umzugehn, und allerhand Bilder u. Gefäße daraus zu verfertigen wiſſen, und ſich von ſolcher Arbeit nähren.

A la Braiſe, eine beſondere Art, die Speiſen zu kochen; ſiehe Dämpfen des Fleiſches.

A la Daube, ſiehe eben daſelbſt.

A la Galantine, ſiehe Galantine.

A la Hugenotte, ſiehe Hugenotte.

A la Jacobine oder Jobine, ſiehe Jacobine.

A la Reine, eine Art Suppe; ſiehe unter Suppe.

A la Robert, ſiehe Robert.

A la Triep, eine von Eyern gemachte Zurichtung; ſ. unter Ey.

A la Vacquette, ein Paſtetengericht v. Tauben; ſ. unt. Taube.

Alais, iſt der Name eines Raubvogels, der beſonders zur Repphühnerbaize taugt, und aus den Morgenländern nach Europa gebracht wird. Er befindet ſich mit in der Falknerey des Königs von Frankreich. Einige nennen dieſen Vogel Alethes, das iſt: Richtig, weil man von ihm glaubt, daß ihm nichts entwiſche. Man bekömmt ſie auch eben ſo gut aus Peru.

Alamatou, heißen etliche Pflaumen-Sorten auf der Inſel Madagascar. Die eine derſelben hat einen Feigen-Geſchmack, und ihr Genuß ſoll ſchädlich ſeyn.

Alambic, *Alembic*; ſiehe unter Deſtilliren.

Alana, ſiehe Tripel.

Alant, eine Pflanze, ſiehe Enula.

* **Alant**, Aland, Alten, Alt-Döbel, Dübel, Däbel, Alt-Fiſch, Elten oder Elt-Fiſch, Gäſe, Geſen, Mäuſer; L. Capito fluviatilis major, Squalus major;

Fr.

Fr. Gardon, Meunier, ein weißlicher Fiſch, etwas geringer als die Brächſen, hat aber mehr Gräten, und keinen ſo guten Geſchmack, als dieſe, beſonders aber diejenigen, ſo in weichen ſumpfigen Orten gefangen werden, da hingegen die, welche in friſchen Wäſſern ſtehen, von annehmlichem Geſchmacke ſind, vornämlich aber, wenn ſie gebraten werden. Die Alante haben weiße ſilberfarbige Schuppen, große Köpfe, und weite Mäuler. Ihre Floß-Federn ſind roth, und an den Enden braunblau. Ihr Fleiſch iſt fett und ganz weich, doch ſind ſie im Herbſte am fetteſten. Sie werden ſo groß, als ein Karpfen, und halten ſich in Teichen, Seen, Flüſſen und Bächen auf; doch hat man ſie in den erſtern nicht gern, wenn Karpfen darneben zu ſtehen kommen, denn ſie ſind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen den Karpfen, welche ſie an Geſchwindigkeit weit übertreffen, das ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Leichzeit iſt im May und Junius. Sie ſchwimmen meiſtentheils in der Höhe, weil ſie ſich auch von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nähren, und werden mit Heuſchrecken, Mücken und Kirſchen an der Angel, auch mit großen Netzen, Garnſäcken und Hamen gefangen. Den Namen Mäuſer haben ſie daher, weil ſie einen mauſenzenden Beyſchmack haben, oder wie **Colerus** ſchreibt, daß ſie faſt ſchmecken, wie es nach Mäuſen in einer Kammer riecht, wo ihrer viele vorhanden, oder weil ſie auch Mäuſe freſſen.

Das Fleiſch dieſes Fiſches wird insgemein für unſchmackhaft und dem Magen ſchädlich gehalten, wie denn **Caſp. Schwenkfeld** das Sprichwort davon anführt:

> Man koch' oder brate den Dübel,
> So ſchmeckt er doch allezeit übel;

allein hieran ſcheint wohl die ungeſchickte Zubereitung Schuld zu ſeyn, denn deſſen Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fiſchen etwas Beſonders. Wenn er geſotten ſeyn ſoll, ſo muß er nicht wie andere Fiſche in ſiedendes Waſſer geworfen werden, ſondern man muß ihn

in kaltes Waſſer werfen, und mit ſolchem zugleich aufſieden. So bald er geſotten iſt, legt man ihn auf eine Schüſſel, gießt zergangene Butter, die man in einem Tiegel bereit halten muß, darüber, und merkt dabey wohl, daß der Fiſch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten ſtreut man grüne gehackte Peterſilie und Muſkatenblumen darüber. Wenn der Alant gebacken oder gebraten werden ſoll, ſo muß man ihn, gewöhnlichermaßen, reißen, ſauber ſchuppen, über den ganzen Fiſch Kerben ſchneiden, wofern er gebraten werden ſoll; oder in Stücke, wenn man ihn backen will; einſalzen, und in dem Salze, damit daſſelbe wohl ein- und durchdringe, eine oder zwo Stunden liegen laſſen; hernach das Salz, ohne ihn mit Waſſer zu waſchen, ganz trocken mit der Hand abſtreifen, und nachher, auf die gewöhnliche Art, backen oder braten.

Alant-Beere, Ahl-Beſing, ſchwarze Johannis-Beere; ſiehe unter Johannis-Beere.

Alaternus, ſiehe Phillirea.

Alauda, ſiehe Lerche.

Alaun, Alaune, Lat. Alumen, Fr. Alun, iſt ein ſaures mineraliſches Salz von verſchiedenen Farben, welches aus Frankreich, Italien, England, und von andern Orten her, kömmt. Es beſteht aus einer Vitriol-Säure und einer beſondern Erde, welche den Bolar- und Thon-Erden ſehr gleich kömmt, und ſich dadurch von andern unterſcheidet, daß ſie langſam und ohne Aufbrauſen mit der Vitriol-Säure gährt. Dieſes Salz hat einen zuſammenziehenden Geſchmack. Es wird entweder als eine Ader unter der Erde angetroffen, oder aus mineraliſchen Wäſſern gekocht, oder, wie in England geſchieht, aus gebranntem Alaunſteine gezogen. Was man in den Bergwerken findet, iſt das natürliche, und davon giebt es dreyerley Arten, den Berg-Felſen-Stein-Eis- oder Kryſtall-Alaun, L. Alumen rupeum, oder glaciale, Alumen rochae

chae, oder roccae, Fr. Alun de roche oder de glace; den römiſchen Alaun L. Alumen Romanum, Fr. Alun de Rome, und den Haar- oder Feder-Alaun, oder Alaun-Federn, L. Alumen nativum, plumoſum, oder plumeum, Alumen plumæ, Fr. Alun de plume.

Den Berg-Alaun bekommen wir aus England, und es iſt derſelbe weiß und durchſichtig, wie Kryſtall. Er wird in der Medicin wenig gebraucht; hingegen iſt er von großem Gebrauche bey den Farben und Illuminirungen; denn er giebt den Farben die Lebhaftigkeit, und iſt gleichſam das Band zwiſchen den Farben und Zeugen. Man gebraucht ihn in dem Grün von blauen Schwertlilien, und andern Zuſammenſetzungen der Farben, welche ohne dieſes Mineral verſchießen würden; und dazu iſt am beſten, daß man ihn ſehr klein ſtößt, und in ein wenig Waſſer über Feuer ſetzt, (weil er ſonſt niemals recht ſchmilzt) und mit dieſem Waſſer feuchtet man die Blumen oder andere Saftfarben an; allein, je weniger Alaun man nimmt, deſto beſſer iſt es, weil er verbrennt, wenn man davon zuviel nimmt. Man gebraucht den Alaun auch zum Verſilbern des Kupfers; wie auch zur Bereitung gebrannter Mandeln. In England, und zwar in dem Kirchſpiele Chobham, in Surrey, findet ſich ein mineraliſches eiſenhaltiges Waſſer, wovon der Bodenſatz wenn man ihn trocknet, große Knollen, wie Alaun, darſtellt, welche einen etwas ſalzigen, jedoch nicht ſcharfen, Geſchmack haben.

Den beſten Alaun bekommen wir aus den Alaunbergwerken in Rom oder Tripolis. Man gewinnt ihn aus einem gewiſſen bleichen Geſteine in den Steinbrüchen daſelbſt. Dieſe Steine werden zwölf bis vierzehn Stunden lang gebrannt, alsdann aus dem Ofen genommen, an die Luft gelegt, und täglich drey oder viermal begoſſen, damit ſie verwittern, zerfallen und den Alaun von ſich geben. Nachher laugt man ſie aus, läßt den Liquor an der Sonne wegdünſten, und erhält ſolchergeſtalt recht

ſchöne Kryſtallen. Dieſer ſogenannte römiſche Alaun ſieht allemal ein wenig röthlich aus, welches von etwas Eiſen-Erde, die demſelben beygemiſcht iſt, herrührt, und welche man, um ihn rein zu haben, davon abſondern muß. Man gewinnt auch eine ſtarke Quantität Alaun von Solfatara, oder dem verbrannten Platze beym Veſuv, im Königreiche Neapel, eine Meile von Pozzuolo. Man ſammelt nämlich eine gewiſſe Erde, welche daſelbſt angetroffen wird, und wäſcht dieſelbe mit demjenigen Regenwaſſer aus, welches in denen Ciſternen, die man in dieſem alaunigen Erdreiche ausgegraben hat, aufgefangen wird. Wenn das Waſſer hinlänglich geſchwängert iſt, klärt man es ab, und läßt es über den Luflöchern, womit das Salz angefüllt iſt, wegdünſten, ſo, daß man dabey nicht die geringſten Koſten auf Holz verwenden darf. Wenn der Liquor genug evaporirt iſt, bringt man ihn in hölzerne Wannen, woſelbſt, beym Erkalten, der Alaun anſchießt. Uebrigens gehören zu dieſer Alaun-Bereitung mehr oder weniger Arbeiten, nachdem die Materien oder die Alaun-Minern mehr oder weniger hart, und mit tauglichen Subſtanzen angefüllt ſind. Es ereignet ſich zuweilen, daß die Bergleute, welche in den Alaungruben arbeiten, dieſelben in Brand ſetzen. Wenn ſich dergleichen zuträgt, ſo iſt es gar nicht möglich, das Feuer zu löſchen. Es giebt deren in England, welche ſeit langer Zeit brennen. Die auf dergleichen Art calcinirten und ausgelaugten Minern, geben allemal Alaun.

Der Alaun iſt eins von den Haupt-Ingredienzien beym Färben. Es giebt derſelbe den Farben mehr Glanz und Lebhaftigkeit, er macht dieſelben auf dem Zeuge dauerhaft, und thut eben dergleichen Wirkung, wie das Gummiwaſſer. Er iſt eine Art von einfreſſendem Mittel, welcher, wenn er auf den Zeug kömmt, die Farben daſelbſt befeſtigt ſie bindet, und die feinſten Theilchen verhindert, daß ſie nicht ſo leicht verfliegen können. Die Färber pflegen die Zeuge, welche ſie carmoiſinroth färben wollen, ſtark zu alau-

alaunen, indem ſie dieſelben eine Zeitlang in einer Alaun-Solution liegen laſſen, weil ſie ſonſt die Farbe nicht ſo gut annehmen. Der Alaun macht ihre Flüßigkeiten klar, weit beſſer aber geſchieht dieſes durch das Filtriren, welches ihnen nichts mittheilt. Ein Mehreres vom Gebrauche des Alauns beym Färben, ſiehe im Art. **Färben**. Man gebraucht den Alaun in den Zuckerſiedereyen, um den Zucker zu läutern. Man thut davon in Brauntwein, oder andere Flüßigkeiten, worin man Thiere aufbehalten will, damit dieſelben ihre Farben behalten mögen. Auch die Fiſcher gebrauchen ihn, zum Dörren des Stockfiſches.

Der römiſche Alaun iſt röthlich; man bedient ſich deſſen äußerlich, das Blut zu ſtillen, und die Zähne zu putzen. Man braucht ihn in Gurgelwäſſern wider die Hals-Entzündungen. Er iſt ſtark zuſammenziehend. Man nennt ihn **gebrannten Alaun**, L. Alumen uſtum, oder toſtum, Alun brûlé, wenn man ihm durch Calciniren ſeine Feuchtigkeit benimmt; und alsdann gebraucht man ihn zum Aufziehen der Krebsgeſchwüre, und zur Verzehrung der Gewächſe und des wilden Fleiſches. Er macht die Färbeſtoffe klar, lebhaft und dauerhaft.

Der wahre römiſche Alaun iſt inwendig eben ſo roth, wie auswendig. Er iſt reinigend, trocknend und ſtyptiſch. Man gebraucht ihn in- und äußerlich. Im erſtern Falle nimmt man ihn von einem halben bis anderthalb Quent.

Der **Haar- oder Feder-Alaun**, (die **Alaun-Federn**), hat die Geſtalt einer kleinen Pflanze, und beſteht aus vielen, geraden, ſehr weißen und glänzenden Fäden. Der wahre Feder-Alaun ſchmeckt, unter allen Alaun-Arten, ſäuerlich und zuſammenziehend. Er wird in einigen Inſeln des Archipelagus, in Macedonien und Aegypten gefunden. Er iſt ſehr ſelten, und wird nur von Liebhabern in ihren Cabineten verwahrt.

Zu dieſen drey Gattungen der natürlichen Alaune kann man noch eine vierte rechnen, welches diejenige iſt, die bey den Materialiſten für Feder-Alaun verkauft wird, und ei-

gentlich Glasamianth, Federweiß, Schieferweiß, oder Steinflachs heißt. Es iſt nichts anders, als ein faſeriger Talk, welcher weich anzufühlen iſt, und dem Amiant=Steine gleicht, mit welchem man ihn jedoch nicht verwechſeln muß. Dieſer Talk löſt ſich im Waſſer nicht auf, und läßt ſich auch ſchwer calciniren; er erweckt auf der Haut ein Jucken nebſt Blätterchen, die man mit Oehle heilt. Man bringt ihn aus Negroponte.

Es giebt vier Gattungen durch Kunſt gemachter Alaune. 1) Der Alaun=Zucker, Zucker=Alaun, L. Alumen ſaccharinum od. zuccarinum, Fr. Alun ſaccarin, welcher aus Berg=Alaun, Roſenwaſſer und Eyweiß zubereitet, und zu einem Teige gekocht wird, dem man insgemein die Geſtalt eines Zuckerhuts zu geben pflegt. Er iſt ſehr hart. 2) Der Schüſſel Alaun, L. Alumen catinum, Fr. Alun catin *), welcher nichts anders iſt, als die Aſche von Soer oder Aſchen=Salze (Soda) oder Kali oder eine andere Aſche oder alkaliſches Salz, das aus den Erdgewächſen gezogen wird. 3) Der Alaun von getrockneten und ausgebrannten oder durchgeglühten Wein=Hefen, Lat. Alumen faecum. Und endlich 4) der ſchuppige Alaun, L. Alumen ſquamoſum, Fr. Alun ecaillé, welcher aus Frauen=Eis oder Katzenſtein gemacht wird. Er wird auch Scajola, Fr. Scazolle genannt.

Diejenigen, welche ſich mit Wartung der Raubvögel abgeben, nehmen Alaun unter ein gewiſſes äußerliches Mittel gegen beträchtliche Verletzungen.

* Der römiſche Alaun kömmt eigentlich nicht aus Rom, ſondern von einem Orte in dem Erbtheile St. Peters, den man Aluniere, oder die Alaungruben nennt, ungefähr ſechs wälſche Meilen gegen Nordoſt von Civitavechia, und eine Meile gegen Nordweſt von

*) Catin heißt hier nicht Käte oder Trinechen, wie der Herr Ueberſetzer des Chomel ſich eingebildet, und ihn daher im I. Th. S. 265. Catherinen=Alaun getauft hat, ſondern es kömmt von dem lateiniſchen Catinum oder Catinus, welches eine Schüſſel oder ein Napſ heißt.

von dem Flecken Tolfa. Er wird in Steinen von unterſchiedlicher Größe gefunden, davon die größten die Größe einer geſchloſſenen Fauſt nicht überſteigen, und gemeiniglich ſind ſie nicht größer, als die Nüſſe. Sie ſind hart, ziemlich ſchwer, leicht zu zerreiben, und geben einen weißen ſilberfärbigen Staub.

Der Stein, welcher den Alaun hervor bringt, wird mitten auf dem Felde, und nicht in tiefen Gruben gefunden, wie die Quaderſteine in Frankreich. Gemeiniglich wachſen an ſolchen Orten, die am überflüßigſten Alaun von ſich geben, gewiſſe kleine Bäumchen, welche man dort Agrifolio nennt. Manchmal trifft man ſogar Alaunſteine auf der Oberfläche der Erde zerſtreut an. Man braucht gemeiniglich drey Arten von Arbeitsleuten, um dieſe Steine zu entdecken und auszugraben. Die erſten ſind die Nachforſcher oder Entdecker. Die zweyten ſind diejenigen, die die Felſen aufbrechen, welche die guten Steine oft umſchließen, und die Adern bedecken. Die dritten müſſen die Steine ausleſen. Wenn der Stein gut befunden worden, nimmt man ihn heraus, führt 40 oder 48 Schubkarren voll davon nach dem Ofen, legt ſie ordentlich um die Wand herum, wie die Steine, davon man Kalk macht, und legt Feuer daran, ſo viel als es die Beſchaffenheit des Steins, und des Orts, wo er gewonnen worden, erfordert. Wenn die Steine gebrannt ſind, und der Ofen wieder aufgemacht worden, lieſt man die Steine zum zweytenmal aus. Diejenigen davon, die zur Genüge gebrannt worden, trägt man an den Ort, wo die Steine gelöſcht werden ſollen. Die andern aber, die noch nicht genug haben, legt man wieder an einen beſondern Ort im Ofen hin, damit ſie zum zweytenmal mit den friſchen Steinen, die man hinlegen will, gebrannt werden. Daher nennt man ſie Zwieback, weil ſie zweymal gebacken werden. Diejenigen, welche verbrannt worden, anſtatt blos ordentlich gebrannt zu werden, wirft man als un-

nütze weg; und in dieſem Falle giebt man ihnen den Namen Schuppen, Alsdann wird der Stein, der nun genug gebrannt iſt, nach einem in kleine Mauern eingeſchloſſenen Platz getragen, deſſen Boden mit vierckigen Steinen ſchön gepflaſtert, und mit kleinen Canälen verſehn iſt, darin ſich das Waſſer wieder verſammelt. Man macht einen Haufen von dieſen Steinen zwiſchen zwey ſolchen Bächen, und dieſen giebt man gemeiniglich eine Länge von 15 bis 18 Schuh, 5 bis 6 Schuh unten in die Breite, und 8 Schuh in die Höhe. Man macht ihn oben ſpitzig, wie ein Dachgiebel, und ſorgt dafür, daß die Seiten fein gleich und glatt ſeyn. Auf dieſen Steinhaufen gießt man Waſſer mit Schaufeln, um das Feuer zu löſchen, das in dieſen Steinen, wie in den Kalkſteinen, verborgen iſt; und mit dieſer Arbeit fährt man Tag und Nacht in einer Zeit von 25 bis 30 Tagen fort, ſo lange, bis die Klumpen der Steine, das darauf gegoſſene Waſſer ganz kalt zurück geben; denn vor dem Ablaufe ſolcher Zeit erhitzen ſie das Waſſer, welches davon herunterfließt, nachdem es ſie durchgedrungen, und machen es im Anfange ſo heiß, daß es kocht. Dieſe Hitze nimmt immer nach und nach ab, nachdem die brennenden Steine ſich löſchen. Und dieſes Waſſer wird aufs ſorgfältigſte aufgehoben, nicht allein um andere Steine damit zu löſchen, ſondern auch, um es in die großen Keſſel auf die gebrannten und gelöſchten Steine zu gießen. Denn da es nicht die ſubtilen und häufigen Oeffnungen dieſer Steine durchdringen konnte, ohne mit vielen Alauntheilchen angefüllt zu werden, ſo hilft es den Alaunkörnern in den Formen ihre rechte Geſtalt geben. Dieſes Waſſer hat man Lauge genannt. Wenn die Steine vollkommen gelöſcht, und in eine weiche und flüßige Materie verwandelt worden, thut man ſie mit einer hinlänglichen Menge Waſſers, das zu ihrer Löſchung gebraucht worden, in große Keſſel, und macht darunter, in 16, 18, und wohl gar 20 Stunden,

ein

ein heftiges Feuer, und rührt, während dieſer Zeit, die kochende Materie mit eiſernen Schaufeln herum, um die unrechten Steine, die Erde, und die Unreinigkeiten, die in den Steinen ſind, in die Höhe zu bringen, und auf die Seite zu ſchaffen, und die ganze Materie zu reinigen. Mit dieſer Arbeit fährt man ſo lange fort, bis die Alaunmaterie, oder wie ſie ſprechen, die Alaunlauge dünn, rein und fein hell iſt. Wenn ſie nun ſo weit gekommen, gießt man ſie in hölzerne Rinnen, welche ſie weiter in viereckige und gleichfalls hölzerne Formen führen. Dieſe ſind wie umgekehrte, ungefähr 5 Fuß hohe, und $2\frac{1}{2}$ Fuß breite, Pyramiden gemacht. Das ſpitzige Ende davon iſt mit einem Loche verſehen, welches aber zugeſtopft iſt, wenn man die Materie hinein thut. Darnach läßt man ſie 10 bis 12 Tage ſtehen, und kalt werden; in welcher Zeit ſich die Alauntheilchen mit einander verbinden, und an die Seiten der Form hängen, da ſie dann hart werden, und eine unendliche Menge verſchiedener Figuren hervorbringen. Sobald man glaubt, daß ſo viel Alaun, als man hoffen kann, völlig zu Stande gekommen, macht man das Loch unten an der Form auf, und läßt die übrige Lauge, die nicht zuſammen geronnen iſt, ablaufen. Ehe man aber den nunmehr gebildeten und an der Form feſt klebenden Alaun heraus nimmt, thut man Lauge in eben dieſe Form hinein, um den fertig gemachten Alaun abzuwaſchen, und das Grobe und die Unreinigkeit, die ſich etwann auf der Oberfläche geſammelt hat, herunter zu bringen; und wenn man ihn alsdann einen oder zween Tage austrocknen laſſen, nimmt man ihn aus den Formen heraus, und ſchließt ihn in die Magazine ein. Hieraus erhellt, daß dieſes Werk eine Zeit von ungefähr 60 Tagen erfordert, von der Zeit an zu rechnen, da der Stein aus den Gruben hervor gezogen worden, bis der Alaun im Stande iſt, verkauft zu werden.

Die Pächter dieſer Fabrik pflegen doch anſehnlichen Gewinſt daraus zu ziehen, ungeachtet des großen

Pacht=

Pachtzinſes, und der ſtarken Unkoſten; indem, außer dieſen, noch 30000 Thaler an die apoſtoliſche Kammer, der die ganze Gegend der Alaungruben, und die umliegenden Waldungen zugehören, bezahlt werden. Sie haben Magazine in Civitavechia, nah an der Scalette, wo ſie ſie einſchließen. Daſelbſt wird er auch gewogen, und von da in Säcken auf die Fahrzeuge gebracht, die ihn wegführen. Mehrentheils ſind dieſe Fahrzeuge von Marſeille. Die Art von Fels- oder Eis-Alaun, welche in England gemacht wird, iſt in großen, weißen, hellen, und faſt durchſichtigen Klumpen; aber bey weitem nicht von der Güte, wie die von Civitavechia. Vorſtehende Nachricht von dem Fels-Alaun, iſt aus den Reiſen des **P. Labat** durch Spanien und Italien, V. Th. I. Cap. genommen.

Die Materie, woraus man den Alaun bey Pozzuolo, in der Gegend von Neapolis herum, an einem Orte, welcher *Solfatara* genannt wird, erhält, iſt, nach des Herrn **Abt Nollet** Bericht, welcher dieſen Ort beſucht, und die Arbeiten daſelbſt unterſucht hat, eine Erde, welche in Anſehung der Conſiſtenz und Farbe, dem Märgel, den man auf der Fläche ſelbſt ſammelt, ziemlich ähnlich iſt. Man füllt mit dieſer Erde oder Steine auf drey Viertel die bleyernen Keſſel an, welche im Durchſchnitte $2\frac{1}{2}$ Fuß haben, und eben ſo tief ſind. Dieſe Keſſel ſind beynahe der Erde gleich, unter einem großen Schoppen, welcher ungefähr 400 Schritte von den Schwefelöfen entfernt iſt, eingegraben. Man gießt in jeden Keſſel ſo viel Waſſer, bis es 3 oder 4 Querfinger hoch über dem Steine ſchwimmt. Die natürliche Wärme von dem Erdreiche dieſes Orts iſt hinlänglich, die Materie zu erhitzen. Eben dieſe Wärme macht, daß das reaumüriſche Thermometer $37\frac{1}{2}$ Grad über den Eispunct ſteigt, welches viel Holz erſpart. Vermittelſt dieſer Digeſtion begiebt ſich der ſaliniſche Theil von der Erde los, und man erhält ihn in großen Kryſtallen. Der Alaun iſt in dieſem Zuſtande noch mit vielen Unreinig-

keiten

keiten angefüllt. Man bringt ihn in ein Gebäude, welches ſich an dem Eingange von Solfatara befindet, wo man ihn mit heißem Waſſer in einem großen ſteinernen Gefäße, welches die Geſtalt eines Trichters hat, auflöſen läßt. Der Alaun kryſtalliſiret ſich durch die bloße Wärme des Ortes von neuem, und reiner.

Von dem rothen Alaun der Herren Gebrüder Gravenhorſt in Braunſchweig, ſ. den Anhang zu gegenwärtigem I. Theile, S. 772.

Der ſchwediſche Alaun beſteht aus einem ſchwarzen thonigen Schiefer, mit Bergfette durchdrungen, welcher, nebſt der Vitriolſäure, mehr oder weniger Schwefelkies enthält, und in verdecktem Feuer eine Zeitlang geröſtet werden muß, ſo daß das Brennbare durch die Röſtung völlig weggeht, eh es den Alaun beym Auslaugen von ſich giebt.

Vorſchlag, die Läuterung des Alauns zu verbeſſern, von Torbern Bergmann, ſt. im XXIX. Bande der überſ. Schwed. Abhandl. S. 77 — 84.

Anmerkungen über dieſen Vorſchlag, von Jac. Sagott, ſt. ebendaſ. S. 85 — 87.

Zuſatz zum Vorhergehenden, von Ant. v. Swab, ſt. ebendaſ. S. 88 — 92.

Bey einigen der kleinen Alaunwerke in Heſſen, wird der Alaun mit Torferde geſotten, aus welcher man ſelbſt Alaun auslauget; durch das Brennen unter der Pfanne in offenem Feuer aber verliert ſie den meiſten Theil der Vitriolſäure, die mit dem Brennbaren flüchtig wird, ſo daß der Alaun aus der Aſche wenig zu rechnen iſt.

Unweit Fridericia, in Jütland, befinden ſich an dem Ufer des Meeres Alaun- und Vitriol-Erden. Wenn man ein Pfund dieſer Erde auslaugt, und verdunſtet, giebt es zwey Loth eines grauen Salzes, welches durch ſeinen Geſchmack leicht zu erkennen giebt, daß es ein vermiſchtes Weſen von Alaun und Vitriol ſey. Wenn man die Vitriolerde davon ſeparirt, und durch Wiederauflöſen und Verdunſten bis zum gehörigen Grad zu Vitriol anſchießen läßt: ſo können aus dem Centner dieſer Erden zuförderſt 4 Pfund Vitriol ausgebracht werden.

Schlägt man die übrige Lauge nachher mit Pottaſche nieder, und läßt das erhaltene Alaunmehl wieder auflöſen, und bis zum Punct des Anſchießens verdunſten: ſo zeigt ſich, daß der Centner dieſer Erde noch 5 Pfund Alaun giebt. Da dieſe Erden allenthalben an der Meeresküſte in gedachter Gegend gefunden werden, ſo iſt zu ſchließen, daß das Meerſalz das Hauptſächlichſte zu Erzeugung des Vitriols und Alauns beytrage.

Joh. Heinr. Gottl. v. Juſti Betrachtungen über die Erzeugungen der Alaun- und Vitriol-Erden, bey Gelegenheit eines, ſich viele Meilen erſtreckenden, Seeufers in Jütland, von dergleichen Erden, ſo neuerlich entdeckt worden: ſt. in deſſen fortgeſ. Bemüh. zur Naturkunde ꝛc. 2. St. Berl. u. Stett. 1759. 8. S. 211 — 220: desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. überſ. öcon. Gedanken, II. B. 9. St. Kopenh. und Lpz. 1762, 8. S. 758 — 766.

Eine braune und ſchwärzliche bergharzige Erde, welche als Alaunminer zu betrachten iſt, wird auch bey Torgau und Düben, und eine weiße bey Neapolis, angetroffen; ein fetter bergharziger Schiefer zu Reichenbach im Vogtlande, zu Schemſel und York in England; ein ſchwärzlicher Schiefer-artiger Stein auf kieſigen Erzgängen zu Braunsdorf, Kühſchacht auf der rothen Grube; ein grauer Thon und Märgel-artiger Schiefer zu Mühlberg und Wittern in dem Erfurtiſchen, und zu Kleinfahnern in dem Gothaiſchen. Zu Wittern liegen zwey Flötze von Alaunſchiefern über einander, deren jedes faſt ein Lachter beträgt. Ein bergharziges, kohliges und theils holziges Weſen findet ſich zu Commothau, Falkenau, Altſattel ꝛc. in Böhmen, zu Hainfeld in Niederöſtreich, bey Düben in Sachſen; braune Taubkohlen zu Weißner in Heſſen, und bey Münden. Zuweilen ſind auch die Eiſenkieſe und der Galmeyſtein alaunhaltig. Der Alaun wird an vielen Orten bereitet, z. B. zu Antrarum in Schonen, und andern Orten in Schweden; zu Cartagena in Spanien; in dem Brandenburgiſchen bey Freyenwalde; in Heſſen; in Oeſtreich; in der Lauſitz bey Muskau; zwiſchen Lizyce und Daubrawice, an der Switawa und den olmütziſchen Gränzen; bey Monte Leo in dem Toſcaniſchen und in Sicilien.

Die

Die ſogenannte Steinbutter (Kamennoje Maſlo) in Sibirien, iſt nichts anders als ein gelblicher Alaun, der ganz fett und weich anzufühlen iſt, und aus einem ſchwärzlichen Alaunſchiefer heraus dringt.

Bey Freyenwalde, in der Mittelmark, bricht das Alaunerz als eine fette verbrennliche ſchwarze Erde, mit eingeſprengten, und ebenfalls mit Alaunerde durchfloſſenen, Frauenglaſe. Dieſe ausgeförderte Erde bleibt ein ganzes Jahr an der freyen Luft liegen, unter einer Art eines Schoppens, welcher um und um offen iſt, und nur oben ein breternes Dach hat. Binnen der Zeit, als die Erze ſo liegen, ziehen ſie aus der Luft viele Feuchtigkeit an ſich, wodurch ſie aufgeſchloſſen und geſchickt gemacht werden, daß ihre ſalzige Theile ausgelaugt werden können. Nicht ſelten geſchieht es, daß binnen der Zeit, ſonderlich nach häufigem Regen, und darauf folgenden heißen Sonnenſchein, ſich ein ſolcher in der Aufſchließung begriffner Haufen ſo ſtark erhitzt, daß er über und über zu brennen, und kleine Flammen auszuwerfen, anfängt. Ein ſolcher brennender Haufen iſt nicht wohl zu löſchen, es ſey dann, daß man es bey Zeiten gewahr würde, und das, was noch gut und unentzündet iſt, wegkarret. Wenn ein Haufen Erz ein Jahr ohne dergleichen Entzündung gelegen hat, pflegt er, wegen des darin ſteckenden Vitriols, hier und da grün auszuſchlagen. Mann nimmt alsdann dieſes Erz, und läuft von den Halden in 18 beſondere hölzerne in die Erde eingeſenkte Kaſten, in welche Waſſer gelaſſen wird, welches 24 Stunden darauf ſtehen bleibt, und unterdeſſen bisweilen gerührt wird. Hernach wird dieſe Lauge in hölzernen Rinnen unter der Erde bis in die Hütte geleitet, wo ſie geſotten wird. Auf die Erde wird wieder etlichemal Waſſer gelaſſen, bis nichts rechtes mehr auszulaugen iſt; alsdann wird ſie wieder ein Jahr hingeſtürzt, bis ſie folgendes Jahr aufgeſchloſſen iſt, da ſie dann wieder in die obigen Kaſten gelaufen, und wie das erſtemal ausgelaugt

laugt wird. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird ſie als untüchtig ganz und gar weggethan. In der Hütte läuft die Lauge in 7 große bleyerne Pfannen, in welchen dieſelbe eingeſotten wird, doch ſo, daß immer friſche Lauge dazu gelaſſen wird, denn die Pfanne muß immer voll ſeyn. Wenn die Sohle genug eingeſogen iſt, geht das Feuer unter der Pfanne aus, und die Lauge wird durch eine Rinne in einen großen Keſſel gelaſſen, da ſich dann ein gelber Schlamm ſetzt, ſo wie dergleichen auch in der Pfanne zurück geblieben iſt. In dieſem Schlamme ſteckt der Vitriol. Aus dieſem Keſſel kömmt die eingeſottene Lauge in 7 andere kleinere Keſſel, wo es einige Tage ſtehn muß, und alle Tage dreymal gerührt wird. Wenn alles recht kalt iſt, wird der Fluß noch beſonders dazu gethan, damit ſich vollends alles Fremdartige dadurch niederſchlagen möge. Dieſer Fluß iſt nichts anders, als die ſogenannte Unterlauge der Seifenſieder, welche zu hartem Stein geſotten iſt, und hier im Waſſer wieder aufgelöſt wird. Hierauf wird die Lauge noch einmal geſotten, bis alles zu einem weißen Mehle wird. Dieſes Alaunmehl löſt der Alaunmeiſter noch einmal im Waſſer auf, läßt es noch einmal ſieden, und ſchöpft es nachher in große hohe Fäſſer, welche Wachs-Fäſſer genannt werden, in welchen es an der Seite und endlich über und über in denjenigen Geſtalten anſchießt, in welchen es zum Verkauf kömmt. In einem ſolchen Faſſe ſind meiſtentheils 10 Centner, und in 10 Tagen werden gemeiniglich 100 Centner fertig, wovon jeder mit 5½ Rthlr. bezahlt wird.

Jo. Gottl. Lehmanns hiſtoriſche und phyſikaliſche Nachricht von dem freyenwaldiſchen Alaunwerke, ſt. im 7. St. der phyſikal. Beluſt. Berl. 1751, 8. S. 495—506.

Der gediegene Alaun, oder derjenige, den man für den rechten natürlichen Alaun halten kann, weil er von der Natur ſelbſt ohne allen Beyſtand der Kunſt gebildet worden, iſt der Feder-Alaun, welcher darum ſo genannt wird, weil er einer Feder ähnlich ſieht, welche die Natur

aus

aus der Erde hervortreibt, welche 2 bis 3 Zoll hoch ſind, und aus kleinen, geraden, feinen, weißen, durchſichtigen Fäden beſtehn, die wiederum aus einer weißen, milchfarbigen, alaunigen Feuchtigkeit entſtanden, welche die Hitze der Sonne aus dem Innern der Erde an ſich zieht, und die dieſelbe darnach hart und dick macht. Er wird auf verwitterten Alaunerzen, und zwiſchen den Asbeſtarten in England, Ungarn, Lappland, und auf der Inſel Maltha gefunden. **Tournefort** hat ihn auf ſeiner Reiſe nach der Levante bemerkt.

Alaun mit ſtarker Hitze gebrannt, daß er von ſeiner Säure, ſo viel als möglich, befreyt wird, und nach dieſem mit 5 bis 6 Theilen Pottaſche zuſammen geſchmelzt, giebt, nach der Auflöſung und Auslaugung, eine Erde, die, ehe ſie geglüht worden, mit Scheidewaſſer aufwallt, nach dieſem aber nicht. Durch halbſtündige Schmelzhitze vor dem Gebläſe, fließt dieſe Erde in einen Stein zuſammen, ohne ſich an den Tiegel zu hängen, ſondern ſie liegt frey in einem Stücke, und iſt ſo hart, als Feuerſtein oder Porzellan. Wenn dieſe Erde mit Waſſer vermengt wird, läßt ſie ſich zuſammen kneten, und hält beyſammen, daß man ſie nachgehends brennen kann. Sowohl die ungeglühte Erde, als die geglühte, läßt ſich zuſammen kneten, doch die erſte ein wenig beſſer. Gleichwohl iſt der Zuſammenhalt nachher nicht ſo ſtark, als bey Thone, der gebrannt iſt, aber beſſer, als bey Kieſeln oder Sande, die durch Vermiſchung mit Waſſer nicht können zuſammen gebacken werden. Wenn Alaunerde, die auf erwähnte Art von der Schwefelſäure gereinigt iſt, in klare Salzſäure gelegt, und zum Kochen über das Feuer geſtellt wird, ſo bekömmt dieſe Säure davon eine ſchöne gelbe Farbe.

Ein Alaun, worin ſich Eiſenvitriol befindet, iſt zu hohen Farben untauglich, indem dieſelben dadurch verdunkelt und verderbt werden. Der Eiſenvitriol aber entdeckt ſich im Alaun, wenn man in eine Alaun-Solution ein

ein adſtringirendes Infuſum, z.B. von Galläpfeln, Thee, u. d. gl. gießt, als welche davon ſogleich ſchwarz wird.

Der Alaun wird auf vielerley Art mit ſchlechten Materien, mit gemeinen Salzen und anderm geringen Zeuge verfälſcht. Er kann auch aus Kreide nachgemacht werden, wenn man ſie mit Schwefelgeiſt eintränkt, und hernach in der Kälte zuſammenfahren und dick werden läßt. Ein Käufer muß demnach darauf Achtung geben, daß er hell, weißlich, zuſammenziehend und ſalzig ſey, und dabey einen ſüßlichen und ſcharfen Nachgeſchmack habe, und einen weißen Speichel mache. Diejenige Sorte alſo, welche dieſe Eigenſchaften hat, iſt die beſte.

Der Alaun gehört unter diejenigen Salze, welche feuerlöſchend ſind, weil ſie in der Hitze ſchmelzen, und die Zwiſchenräumchen der brennenden Sache verſchließen, daß ſie alſo das Feuer auf eben die Art löſchen, wie das Waſſer thut, ohne ſelbſt Feuer zu fangen. Ich werde hievon unter dem Artikel: **Feuer-Löſchen**, ausführlicher zu handeln, Gelegenheit haben.

Sehr vielen Alaun verbrauchen die Schiffer, wenn ſie den Stockfiſch auf der Stelle trocknen, ehe ſie ihn einſchiffen. Sie miſchen den Alaunſtaub in einer gewiſſen Proportion unter geſtoßenes Salz, wodurch der Fiſch ſehr geſchwinde getrocknet, und überaus weiß wird. Darnach darf man ihn nur vor der Feuchtigkeit gut verwahren, ſo kann man ihn nach den entfernteſten Orten glücklich führen.

Auch die Mahler können den Alaun nicht miſſen, wenn ſie auf Metall oder Glas mit Schmelzfarben, mahlen wollen.

Wie Früchte, z. B. Kirſchen, Johannisbeeren ꝛc. von Alaun zu machen, ſ. Th. XV, S. 304.

Der Alaun hat auch in der Oeconomie einen ſehr wichtigen Nutzen; denn, wenn man, nach der Vorſchrift des 48. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, ein Stück ganzen Alaun, eines Hühner-Eyes groß, nimmt, ſol-

ches in das ſogenannte Seihtuch legt, wodurch die Milch in die Töpfe gegoſſen, und von der Unreinigkeit geſäubert wird, auf dieſes Stück Alaun die Milch in das Seihtuch gießt, und ſie in die Töpfe fließen läßt, ſo kann man dadurch verhüten, daß die Milch niemals lang wird, noch einen bittern und übeln Geſchmack bekömmt; wie denn auch, nach dem 85. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, der Alaun die Blauigkeit auf dem Rohm hebt, wenn man die Milch darüber in die Milchgefäße gießt. Dieſes wird durch die Erfahrung des Hrn. Wahlbohm, in den überſ. Schwed. Abhandl. a. d. J. 1759, S. 152. beſtätigt, da beym Buttern der Rohm, wenn er ſich zur Butter abſondern ſollte, ungemein grünlich, und dünn, wie ein Waſſer geworden, und ſo abſcheulich, wie faule Eyer, geſtunken; als man aber zu 4 oder 5 Kannen Rohm, für 4 Oer gepülverten Alaun genommen, und ihn beym Buttern, mit dem Rohme hinzugethan, wieder gute Butter geworden.

Als ein Flußmagnet in rheumatiſchen Schmerzen, wird der Alaun im 36. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, angeprieſen. Man führt nämlich ein Stück Alaun, von etwa einer Unze ſchwer, in der Taſche nah am Leibe, ſo lange bey ſich, bis der rheumatiſche Schmerz ſich verloren hat.

Auch einen gewiſſen öconomiſchen Mißbrauch des Alauns, als einen wichtigen Gegenſtand der Medicinal-Polizey, welcher eben ſo ſtarke Ahndungen, wie die Weinverfälſchung verdient, kann ich nicht unangezeigt laſſen, da nämlich die Bäcker Alaun ins Brod thun. D. Hales hat, nach dem Berichte des London Magazine, v. Febr. 1757, S. 82. Verſuche über das Brod ſehr vieler Bäcker in London angeſtellt, und eine Menge Alaun daraus gezogen, und, welches man kaum glauben ſollte, ſelbſt aus den Zweypfennig-Broden, von welcher ſchädlichen Gewohnheit Hales die vornehmſten Krankheiten, womit Kinder überfallen würden, herleitet.

tet. Zur Urſache, um Alaun ins Brod zu thun, wird angegeben, daß der Arme es nicht kaufen will, es ſey denn weißer, als ſie es ohne denſelben machen können. Allein die wahre Urſache iſt, daß er das Brod, welches von ſchlechtem Mehl und ſchlechtem Waſſer gemacht wird, weiß macht. Da nun Alaun ein ſehr zuſammenziehendes und ſtyptiſches Mittel iſt, ſo muß der beſtändige Gebrauch deſſelben, auch in kleiner Quantität, die Milchgefäße, welche den Saft aus den Eingeweiden ins Blut führen, nothwendig zuſammenziehn, und, wenn es ins Blut gekommen, in den Lebenswerkzeugen Verſtopfungen verurſachen, dadurch alle Arten chroniſcher Krankheiten, und ein frühzeitiger Tod, hervorgebracht werden. Erwachſene Perſonen werden früher oder ſpäter die Wirkung deſſelben fühlen; Kinder aber viel eher, indem die Milch in dem Magen dadurch zum Gerinnen gebracht wird, andere oben gemeldete ſchädliche Folgen zu geſchweigen. Ein Mehreres hievon ſiehe im Art. Brod.

Von der Verfälſchung des Borax durch Alaun, ſiehe im Art. Borax.

* **Alaunen**, Fr. Aluner, iſt bey den Kupferdruckern, wenn das Papier vorher in Alaunwaſſer getaucht wird, damit es den Abdruck beſſer annehme. Dieſes geſchieht ſonderlich, wenn das Papier ſchwach iſt, und wenig Leim hat. Man läßt Alaun im warmen Waſſer zergehn, und wenn ſolches kalt geworden, ſo taucht man das Papier hinein. So werden auch alle Zeuge, die man carmeſinroth färben will, vorher erſt ſtark alaunt.

Alauſa, ſiehe Aloſe.

Alba coerulea, ein Fiſch; ſiehe Bleih.

Albacore, ſiehe Albicore.

Albanies, nennen die Franzoſen eine Art Baumwolle, die man durch die Compagnie aus Oſtindien nach Holland bringt. Siehe Baumwolle.

Albaniſcher Wein, ſiehe unter Wein.

Albarium opus, ſiehe Muſiv-Arbeit.

Albaſter, Albâtre, ſiehe Alabaſter.

Albatroca marina, Albatros oder Albatroſs, iſt der Name eines gewiſſen großen Waſſervogels beym Vorgebirge der guten Hoffnung. Bey ausgeſtreckten Flügeln iſt er 10 Fuß lang. Sein Schnabel iſt gelblich; die untern Federn ſind weiß, und die auf dem Rücken hellbraun. Der Schwanz und die Flügel ſind dunkelbläulich. Man verwechſelt ihn gemeiniglich mit dem Vogel Vaiſſeau de mer genannt, welcher aber kleiner iſt.

Albe, Albette, L. Alburnus; ſiehe Weiß-Fiſch.

* Albeln, Ausalbeln, iſt ein ſchleſiſches Provinzialwort, deſſen ſich Nicol. Jacob in ſeinem Bienenbuche bedient, wie auch Caſp. Höfler, S. 22, wenn ſie ſagen wollen, daß die Bienen auf die Neige kommen.

Alberbaum, Fr. Tremble; ſiehe unter Pappelbaum.

Alberge, eine Art Pfirſich; ſiehe Pfirſich.

Albette, Albe, L. Alburnus; ſiehe Weiß-Fiſch.

Albicore, Albacore, heißt ein Fiſch im Ocean, und beſonders in den Gewäſſern der Inſel Tabago. Er hat, in Anſehung des Geſchmacks und der Farbe, mit unſern Makrelen viele Aehnlichkeit, außer daß er weit größer iſt. Er verfolgt die fliegenden Fiſche.

Albigeois, oder Paſtel d'Albigeois, iſt eine Art Waid, die aus der Franzöſiſchen Landſchaft dieſes Namens kömmt, und von den Färbern gebraucht wird.

Alb-Kraut, Alp-Kraut, ſiehe Eupatorium.

Albinagium, ſiehe Fremdlings-Recht.

Albour, ſiehe Aubour.

Albrau, Halebran, Albrener; ſiehe Ente. (Krück-)

Albrené, Oiſeau albréne, heißt bey den Falkenierern ein Falk mit zerbrochnen oder ſonſt ſchadhaften Schwingen.

Albula, ein Fiſch; ſiehe Bleih.

Albulus, ſiehe Güſter.

Album graecum, ſiehe Hunds-Koth.

Albumen, Albumen ovi; ſiehe Eyweiß.

Album nigrum, Muſcerda; ſiehe Mäuſe-Dreck.

Alburnum, Fr. Aubier, Aubour, Obier; ſiehe Splint.
Alburnus, ſiehe Bleih, Güſter, Weiß-Fiſch.
Alcali, Alkali; ſiehe Salz. (Alkaliſches)
Alcanna, Alkanna, oder Hanna, iſt ein in Arabien und den umliegenden Ländern ſehr gemeines Kraut. Es wird zu Pulver gerieben und bey Hochzeiten oder andern Freudenfeſten aufgeſetzt. Der Gebrauch iſt dieſer, daß man es mit Waſſer zu einem Teige macht, dieſen Teig hernach mit Citronenſaft, Weineſſig oder andern ſauren Säften verſetzt, und die Hände oder einen andern Theil des Leibes damit beſtreicht, und trocken werden läßt, alsdann aber abreibt; da ſich denn der beſtrichene Theil, nachdem der Teig ſtark geweſen, pomeranzenfarbig, oder roth, oder ſchwarz befindet, welches letztere in Perſien das gebräuchlichſte iſt. Die Weiber thun ſolches gemeiniglich, wenn ſie ſich zu Bette legen wollen, damit die Farbe deſto länger und beſſer wirke. Dieſes Pulver iſt grün, und werden ganze Schiffe voll davon aus Aegypten und Afrika verführt. Die Griechen nennen dieſe Pflanze Cyprus, die Araber auch Alhenna oder Henna; auch pflegen die Aegypter aus den Blättern ein Oehl zu ziehen, welches Cyprus-Oehl genannt wird, und ſehr ſtark riecht.
Alcanna, nennen Einige auch das Liguſtrum. Siehe Hartriegel.
Alcannae radix, fremde rothe Ochſenzungen-Wurzel; ſiehe Anchuſa.
Alce, Fr. Elan, Elant; ſiehe Elend.
Alcea Indica, oder Aegyptiaca villoſa; ſiehe Ketmia.
Alcea vulgaris, Fellriß, Flugwurzel, Augenpappeln, Siegmarswurz; ſiehe unter Pappel.
Alchemilla, Alchimilla; Alchymilla, Cemos, Droſera, Droſium, Heliodroſium, Pſiadium, Leontopodium, Branca, Pes oder Planta Leonis, Sanicula major, Coagulum Mercurii; Fr. Pied de Lion, Patte de Lion, Herbe de l'Etoile, Pinnoux, Picpoux; D. Alchimille, Aſchnitz, Frauenbiß, Genſelgrün, Gülden Gänſerich, Helft,

Löwen-

Löwenfuß, Löwentappen, Marien-Mantel, Unſer Frauen Mantel, Mutterkraut, Ohmkraut, großer Sanikel, Sinau, Sinnau, Sindau, Sinam, Sternkraut. Bey den Pflanzen dieſer Gattung hat die Blume einen fortwährenden blätterigen Kelch, welcher ſich oben am Rande ausbreitet, und in 8 Abſchnitte abgetheilt iſt. Die Blume hat keine Blumenblätter, ſondern mitten in dem Kelche befindet ſich ein ovaler Eyer-Stock, in welchem ein langer, mit einer röhrigen Narbe gekrönter Griffel eingeſenkt iſt. Dieſer iſt mit vier aufrecht ſtehenden Staubfäden begleitet, welche auf dem Rande des Kelchs ruhn, und oben rundliche Kölbchen haben. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein einzelner zuſammengedrückter Same.

Gattungen. 1. Alchimilla vulgaris, C. B. Eine, beſonders unter den Chemiſten, berühmte Pflanze, welche dieſelben ehemals mit zum Goldpulver gebrauchten. Die Wurzeln ſind aus vielen dicken Faſern zuſammen geſetzt, die ſich ſehr weit ausbreiten, wenn ſie in einem feuchten Boden ſtehen. Dieſe Faſern ſind auswendig ſchwärzlich, inwendig gelb, und überaus bitter. Die Pflanze formirt einen anſehnlichen Buſch, ohne ſich von der Erde zu erheben. Die Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor, und ſind überhaupt rundlicht, breit, gefaltet, und am Rande herum in verſchiedene, eben nicht ſehr tiefe, bisweilen gerúndete, manchmal auch ſtumpfwinklige, allemal aber ausgezackte, und mehrentheils mit einem rothen Rande verſehene Lappen zerſchnitten. Dieſe Blätter ſind etwas rauch, fallen unten ins Gelbliche, und ſind daſelbſt mit ſehr merklichen Rippen verſehen. Einige Rippen ſind roth, ſo wie der lange Schweif, mit dem ſie insgeſamt zuſammen treffen, und worauf jedes Blatt ruht. Der Blumenſtiel ſteigt zwiſchen den Blättern herauf, wird einen Schuh hoch, theilt ſich in verſchiedene Aeſte, und hat an jedem Gelenke ein kleines Blatt, welches wie die un-

tern geſtaltet iſt, deren Schweif aber, welcher kürzer iſt, einen Theil einer gewiſſen Art von häutigem, ausgezackten und roth eingefaßten Trichter ausmacht, durch welchen der Stiel hindurch geht. Aus dieſen Trichtern kommen Aeſte hervor, auf deren Spitzen, eben ſo wie am Stiele, die Blumen ſtehn. Dieſe Blumen ſehn bleichgrün, auch bisweilen weiß aus, und ſtehn, wie Dolden oder Kronen, bey einander.

2. Alchimilla Alpina pubeſcens minor, H. R. *Par.* Dieſe Sorte, welche auf den Alpen wächſt, iſt viel kleiner, als die erſte; auch ſind die Blätter viel weißer, und ſcheinen, als wenn ſie von Seide wären.

3. Alchimilla Alpina quinquefolia, folio ſubtus argenteo, TOURN. Dieſe Sorte wächſt ebenfalls auf den Alpen, iſt daſelbſt unter dem Namen der Tormentilla bekannt, und iſt fortwährend. Ihre Blätter ſind ſilberfärbig, unterwärts atlaßartig, mit einem weißen, ſeidenzarten, überaus glänzenden Rande, und in ſieben Lappen, welche wie Finger ausſehn, tief zerſchnitten. Der Stängel wird nur ſieben Zoll hoch, und die Blumen ſind gar nicht ſcheinbar.

4. Unter das Alchimillen-Geſchlecht rechnet man auch eine gewiſſe niedrige Pflanze, welche auf den Gebirgen, und in andern dürren Gegenden wächſt, und beynahe ſolche Blätter, wie der junge Kerbel hat, welche unterwärts weiß ſind. Sie führt beym **Columna** den Namen Alchimilla montana minima; und **Parkinſon** nennt ſie Polygonum Selinoides. Sie blüht im Junius und Julius.

5. Viele Schriftſteller rechnen auch hieher die beym **Tournefort** ſogenannte Alchimilla ſupina, gramineo folio, minore flore, oder den ſogenannten *Knauel*.

6. Es giebt auch noch eine gewiſſe Sorte von Löwenfuß, welche einige Catanance nennen. Die Pflanze iſt zwar nicht ſelten, aber, wegen ihrer blauen Blume, ſchön. Sie wird durch Wurzelſproſſen, oder aus Samen, wofern man

man reiſen bekommen kann, fortgepflanzt. Man ſäet ſie öfters in Töpfen, um nicht von der Sorte zu kommen. Es giebt zwey ausländiſche Sorten davon mit gelber Blume.

Die Schönheit der erſten Sorte beſteht blos in den Blättern, die zur Arzney gebraucht, und für ein austrocknendes und heilendes Wundkraut gehalten werden, auch eine beſondere Kraft haben ſollen, die innern Verblutungen zu ſtillen.

Alle dieſe Pflanzen kann man durch die Zertheilung der Würzeln fortpflanzen, welches am beſten im Herbſte geſchehn kann. Man kann ſie auch aus dem Samen ziehn, den man ebenfalls zu dieſer Jahrszeit ausſäen muß; denn, wenn dieſes erſt im Frühlinge geſchieht, ſo wachſen ſie in demſelben Jahre ſelten mehr.

Die erſte Sorte wächſt in naſſen Wieſen wild, und verlangt eben dergleichen Boden, wie auch Schatten.

Die dritte gehört eigentlich in Schweden, Dänemark, und auf den Alpen, und in andern kalten Gegenden von Europa, zu Hauſe. Sie wächſt insgemein an naſſen, ſumpfigen Orten, welche ſich ſogar oben auf den Alpen häufig finden.

Die vierte dauert das ganze Jahr hindurch, in trocknem Boden, und kömmt daſelbſt häufig fort.

Die fünfte wächſt ebenfalls in trocknen und ſandigen Gegenden; fängt bereits im April zu blühen an, und blüht den ganzen Sommer hindurch, ihre Blüthe aber iſt nur grasgrün.

* Was zuvörderſt den Urſprung der Benennungen der Alchimille betrifft, ſo hat ſie dieſen Namen, bereits erwähnter Maßen, darum bekommen, weil die Alchemiſten dieſes Kraut ſehr brauchen und rühmen; **Löwenfuß** oder **Löwentappen**, Leontopodium, Branca oder Pes Leonis, weil die Blätter breit und rund ſind, und einige Gleichheit mit einem aufgethanen Löwen-Fuß oder Tatze haben; **Marien-Mantel**, oder **Unſer Frauen Mantel**, weil die Blätter gleich-

gleichſam zuſammen gefaltet, und einem kleinen Schürze oder Mäntelchen nicht unähnlich ſind; Sinau, Sinnau oder Sindau, welches gleichſam ſo viel als Sonnen-Thau andeuten ſoll, weil der Thau auch bey hellem Sonnenſchein auf den Blättern oftmals geſehn wird; daher auch die griechiſchen Benennungen Heliodroſium und Pſiadium rühren; und Stern-Kraut, Alchimilla ſtellaria, weil die Blätter und Blüthen deſſelben einigermaßen den Sternchen gleichen.

Es wäre zu wünſchen, daß alle Viehtriften unter andern auch mit dieſer Pflanze recht dicht bewachſen wären.

Herr von Haller meldet in ſeiner ſchweizeriſchen Kräuterreiſe, daß an dem Berge Arnus, wo es ſo fette Rindweiden giebt, alle Tage von 70 Kühen 400 Maß Milch, welche allda im Gewichte 12 Centner ausmachen, gemolken werden, und daraus ein einziger fetter Käſe von 80 Pfund verfertigt werde; und dieſes komme meiſtens daher, daß an den untern Bergen eine große Menge Sinau, an den mittlern der Spitzwegerich, und an den Aeckern die Muttern, Mutellina, eine Art Kümmel, im ſchönſten Ueberfluſſe wachſe. Da nun Chymus, Chylus und Lac einander ſehr verwandt ſind, ſo mag die Pflanze von viel ältern Zeiten aus landwirthſchaftlicher Wahrnehmung ihrer nahrhaften Fütterung, auch davon den Namen Chimilla bekommen haben.

Uebrigens iſt der Sinau eins von den beſten Wund-Kräutern, innerlich ſowohl als äußerlich gebraucht. Es erwärmt mäßig, kühlt, reinigt, hält an, heilt und trocknet, und ſtillt das Bluten. Gepülvert, 15 oder 20 Tage nach einander mit Wein oder guter Brühe eingenommen, verzehrt es die übrigen Feuchtigkeiten der Gebährmutter, und macht, daß eine Frauensperſon eher empfangen, und den Samen bey ſich behalten kann. Es heilt auch allerley Brüche im Leibe, wie auch die verſehrten Gedärme, und wird mit Nutzen gebraucht, wenn die Gedärme von der rothen Ruhr anbrüchig geworden.

worden. Den jungen Kindern kann man von dem gedörrten und zu Pulver geriebenen Kraut ein Meſſerſpitzchen voll, Morgens und Abends, in Brey eingeben. Das abgezogene Waſſer hat mit dem Kraute gleiche Tugend. Getrunken, und auch davon in die weibliche Schaam eingeſpritzt, ſtillt es den weißen Fluß. Man braucht auch das Kraut abgeſotten, und getrunken, in den Lungengeſchwüren und der Schwindſucht. Aeußerlich wird es zu den Geſchwüren gebraucht. **Matthiolus** und **Tabernämontan** halten den friſch ausgepreßten Saft für nützlich wider die fallende Sucht, im Anfange der Krankheit, 3 Morgen nach einander, nüchtern, jedesmal auf 3 Unzen davon warm, getrunken. Die Blätter in Waſſer geſotten, heilt die Geſchwüre im Munde und Halſe, wie auch die Mundfäule, laulich davon getrunken, auch damit gegurgelt und gewaſchen. Wenn man in dieſem Decoct Tücher naß macht, und ſie laulich auf die weichen und hangenden Brüſte legt, ſo werden ſie davon wieder ſteif und klein. Es heilt auch alte Schäden und Fiſteln, damit gewaſchen. Es wird auch äußerlich in dem grünen Defenſiv-Pflaſter des D. **Wurzen** gebraucht, welches Pflaſter ſelbſt **Platner** in Entzündungen zuläßt, wo er ſonſt alle andere Pflaſter verwirft. Einige bereiten aus den Blumen eine Conſerve oder einen Zucker, und brauchen ihn mit Nutzen wider den weißen Fluß der Weiber.

De la plante appellée Alchimilla, ou Pied de Lion, pour ſervir de nourriture aux beſtiaux, ſt. im Journ. oeconom. Mai 1762. S. 230 — 236.

Der Acker- oder Berg- oder kleine Berg-Sinau, L. Alchimilla montana minima, wird von **Caſp. Bauhin** Pin. S. 152, Alchimilla Chaerophyllo nonnihil ſimilis genannt, weil deſſen Blättchen den Blättern des Kerbelkrautes ziemlich gleichen, wiewohl er dieſes vielleicht mehr den Kräften, als der Bildung nach, verſtanden haben mag, als worin auch **Johann Bauhin** mit einſtimmt. Es wird auch Perchepier oder Percepier, wegen ſeiner ihm zugeſchriebenen Stein-zermalmenden

Kraft,

Kraft, genannt, daher auch der im Deutſchen gebräuchliche Name: Engliſcher Steinbrech, entſtanden iſt. Es iſt von dem gemeinen Singau hauptſächlich darin unterſchieden, daß es ein ganz kleines und kriechendes Gewächs iſt, ſeine Blümchen büſchelweiſe ohne Stiel am ganzen Stängel bey jedem Blatt trägt, der Kelch nur vierfach getheilt, und in jedem nur ein Samenkorn iſt; anſtatt daß jener nur ſchuhhoch wächſt, die Blumen nur am Gipfel, einen achtfach getheilten Kelch, und in jedem zwey Samenkörner hat. Es wächſt auf dem Felde, im Getreide, und auf den Bergen, und liebt trocknen und magern Boden. Es pflanzt ſich nur allein durch den Samen fort. Es ſcheint den Alten nicht bekannt geweſen zu ſeyn, und wird daher auch in Apotheken nicht gefunden. Es führt viel Sal eſſentiale und Oehl, eröffnet vortrefflich, dient den Urin zu treiben, und die monatliche Reinigung zu befördern, den Stein zu brechen, und zum Scorbut. Es wird auch mit Eſſig oder Lake eingelegt, und als Salat gegeſſen.

Von der Alchimilla ſupina, gramineo folio minore flore, werde ich unter dem Artikel: Cochenille (Deutſche) ausführlicher handeln.

Alchminier, ſiehe **Miſpelbaum.**

Alchymilla, ſiehe Alchemilla.

*Alkove, Alkoven, Fr. Alcove, iſt ein von dem übrigen Platze eines Zimmers abgeſonderter, manchmal um einen Auftritt erhöhter, und mit einem zierlichen Geländer verſehener Ort oder Theil, welcher, weil er insgemein zu einem Schlafgemach angewendet wird, entweder mit Vorhängen verdeckt, oder mit Glasthüren verſchloſſen zu werden pflegt. Das Wort kömmt, nach des **Menage** Meynung, von dem Arabiſchen Elcobbat, welches ein Gezelt bedeutet, worunter man ſchläft, nach **Felibiens** Verſicherung aber, von dem Spaniſchen Alcoba her, welches von dem arabiſchen oder

oder ſaraceniſchen Worte Elkauf, ſo ein Schlaf-Gemach bedeutet, entlehnt iſt.

Alcus, Alce; ſiehe Elend.

Alcyon, Halcedo; ſiehe Eis-Vogel.

Alcyonium, ſiehe Meer-Schaum.

* Ale, Aile, ein Bier, welches in England gebraut, und weit und breit verführt wird. Siehe Bier. (Engliſches)

Alembik, L. Alembicum, Alembicus, Galea, Pileus, und von den alten Chemiſten *Caput Mauri* genannt, Fr. Alembic, D. ein Brenn-Kolben, Helm, Blaſen-Hut, iſt ein von Glas, Zinn oder Kupfer gemachtes Gefäß, welches inwendig hohl, gewölbt oder concav, auswendig aber convex, iſt, und bey dem Deſtilliren, Laboriren, und Branntwein-Brennen auf die gläſernen oder irdenen Kolben und kupfernen Blaſen geſetzt, hernach an dem Orte, wo es mit dem Kolben oder Blaſe zuſammenſchließt, wohl verſchmiert wird, damit unter dem Brennen die Dünſte und Geiſter nicht neben hinaus ſteigen, ſondern ſich vielmehr zu oberſt im Brenn-Kolben ſammeln, und durch die davon ausgehende Röhre auslaufen mögen. Es ſind davon zweyerley Arten bekannt, nämlich Alembicus roſtratus und coecus. Jener iſt mit einem Schnabel verſehn, und wird zur Deſtillation gebraucht; dieſer aber, welcher auch ſonſt Coecoalexiterium genannt wird, hat keinen Schnabel, oder Röhre, daher er auch nur zur Digeſtion, Sublimation, und ſolchen Dingen, da nichts übergehen ſoll, gebraucht werden kann. Siehe Deſtilliren.

Alender, ſiehe Gäſe.

Aleſan, Alezan; ſiehe Fuchs.

Alet, Alet-Fiſch; ſiehe Aloſe.

Alevin, heißt im Franzöſiſchen die Fiſch-Brut, oder der Fiſch-Satz, womit man einen Teich beſetzt; Aleviner un étang; einen Teich mit Fiſchbrut oder kleinen Fiſchen, welche man an verſchiedenen Orten Norrain oder Peuple nennt, beſetzen. Es wird vornämlich von den Setz-

Karpfen

Karpfen gebraucht. Zum Beſetzen der Teiche wählt man gemeiniglich den May=Monat, weil man zu dieſer Jahrszeit viele kleine Fiſche findet. Man nennt es auch Feuille, Fretin, Menuiſaille.

Alevinage, nennt man die zur Beſetzung eines Teiches tauglichen kleinen Fiſche, die man deswegen nach dem Fange wieder in den Teich wirft.

Alex, Halec; ſiehe Häring.

Alexandriniſcher Lorbeerbaum, L. Daphne Alexandrina; ſiehe unter Lorbeerbaum.

Alezan, Aleſan; ſiehe Fuchs.

* **Alfreſco**, eine Mahlerey in noch friſchen oder naſſen Kalk. Es ſchicken ſich dazu nur Erdfarben, die ſich in den naſſen Kalk hinein ziehn, wenn man ſie aufträgt, und nicht eher wieder geſehn werden, als bis der Kalk trocken iſt. So lange nun ſolcher nicht abfällt, dauert auch die Mahlerey. Man hat davon in einigen katholiſchen Kirchen ganz unvergleichliche Stücke von einem Jeſuiten, Pozzo, der auch einige Anweiſung dazu in ſeinem perſpectiviſchen Werke gegeben hat. Miſcht man die dazu genommenen Farben mit Oehlfirniß, ſo heißt ſolches al Oglio, à l'huile; nimmt man aber nur Leimwaſſer oder Branntwein dazu, ſo nennt man es alla Tempera, à detrempe. Siehe Freſco=Mahlen.

Alga, Fr. Algue, D. Meer=Gras, See=Gras, Meer=Neſſel, See=Neſſel, See=Neſtel. Die neuern Naturforſcher begreifen unter dem Namen Alga alle ſolche Pflanzen, welche die Eigenſchaft haben, ſich geſchwinde voll Waſſer zu ziehn, und eben ſo leicht wieder trocken zu werden; als: die Arten des Lichen, die Coralloiden, u. d. gl. **Tournefort** rechnet unter das Algen=Geſchlecht bloß Waſſer=Pflanzen, deren Blätter ganz ſind, und bringt unter das Fucus-Geſchlecht verſchiedene Pflanzen, welche andere geſchickte Botaniſten Alga nennen. Wir bleiben bey dem von ihm gemachten Unterſchiede, und geſtehn mit ihm, daß die Blüthen und Früchte

dieſes

dieſes Pflanzengeſchlechts mit bloßen Augen nicht zu erkennen ſeyn, um ſo mehr, da die beſten Beobachter den Herrn Marſigli beſchuldigen, daß er, für eine Alga, daran er die Fortpflanzungstheile entdeckt hatte, eine Pflanze von einer ganz andern Gattung angeſehen hätte.

Es giebt Algen im ſüßen Waſſer, und andere, welche im Meere wachſen. Die gemeinſte iſt eine Seepflanze, mit Blättern, welche zwey bis drey Fuß lang, weich, dunkelgrün ſind, und wie Riemen oder Senkel ausſehen. Dieſes Kraut wächſt am Strande des mittelländiſchen Meeres, und an andern Orten, in großer Menge.

Die Alga, als Dünger betrachtet, hat den doppelten Nutzen, daß ſie ſowohl wegen des laugenhaften, als auch See-Salzes, womit ſie, bey dem Wachsthum im Meere geſchwängert wird, auf das Erdreich wirkt. Man gebraucht ſie entweder in ihrem natürlichen Zuſtande, oder in dem Zuſtande der Fäulniß. Die verſchiedenen Sorten von Seegewächſen, ſo bald ſie von einem weichen Gewebe ſind, geben ihr nichts nach. Es giebt keine einzige Pflanze, welche ſo viel Salz und Oehl, in Proportion ihrer Erdtheile, enthielte. Die Alga wird auch Goëmon oder Goesmon, Sar und Varech genannt. Siehe Fucus.

Die unweit des Meeres wohnenden Bauern reißen die Seeneſſel vermittelſt Harken und Gabeln heraus, laſſen ſie trocken werden, legen ſie zuſammen, und machen für ihre Ochſen, Pferde und anders Vieh, den Winter hindurch, eine ziemlich ſchlechte Streu davon; jedoch iſt dieſer Miſt nachher ein vortreflicher Dünger. Andere behaupten, daß man die trockene Seeneſſel bloß auf die Aecker, welche man düngen will, ſtreue. Indeſſen iſt ſo viel gewiß, daß dieſes Gewächs ſelbſt eben nicht viel Salz in ſich habe; und der ganze Nutzen ſcheint von dem Seeſalze, womit es überzogen iſt, herzurühren. In England vermiſcht man daſſelbe mit Moder, und gebraucht es zum Düngen der Felder.

Längs

Längs dem mittelländiſchen Meere, zu Venedig, in Provence, zu Montpellier, u. ſ. w. bedient man ſich der trockenen Seeneſſel zum Einpacken der Bouteillen, und anderer Glaswaare, welche man verſchicken will. An einigen Orten, wo man ſie zu dieſem Behufe gebraucht, wird ſie Meer-Stroh (Paille marine,) und an andern kleines Heu (Petit-foin) genannt.

Zuweilen wird ſie auch in der Medicin gebraucht. Man ſchreibt ihr auch die Kraft zu, die Flöhe und Wanzen zu tödten.

Die Aſche dieſer Pflanze, welche viel Salz enthält, gebraucht man auch auf den Glashütten zum Schmelzen beym Sande.

In dem Meere an den Küſten von Ireland, wächſt noch eine Art von Alga, an der die Blätter größer, als bey der vorhergehenden, und gelblich ſind. Wenn man dieſelbe in die Sonnenhitze legt, erzeugen ſich auf der Oberfläche kleine Klümpchen eines ſüßen und wohlſchmeckenden Salzes, deſſen ſich die Einwohner an den Küſten dieſer Inſel anſtatt des Zuckers bedienen. Man pflückt daſelbſt auch dieſe Pflanze, und ißt ſie als Salat.

Wenn man die zarteſten Seeneſſeln, und andere dergleichen weiche Meerpflanzen, weit zu verſchicken gedenkt, läßt man ſie zuvörderſt in einem Buche weich Papier trocken werden, und legt ſie nachher ohne weitere Umſtände in einen Heft von gemeinem Papiere.

* Wenn ein Feld mit dem Seegraſe gehörig zugerichtet wird, ſo wird die Kraft der Düngung nach Verlauf von 7 oder 8 Jahren noch nicht erſchöpft ſeyn; welches ein beſonderer Vortheil iſt, da der Nutzen von dem gemeinen Dünger ſich kaum bis zu Ende des zweyten Jahrs erſtreckt. Jedoch muß dazu nicht ſolches, welches von dem Anfließen der See zurück gelaſſen wird, ſondern das, was man bey niedrigem Waſſer von den Felſen, u. ſ. w. ſammelt, genommen werden, indem letzteres von weit beſſerer Kraft und Dauer iſt. Wegen

Wegen des vorerwähnten Gebrauchs der Seeneſſel auf Glashütten, hat ſie auch den Namen Alga anguſtifolia Vitriariorum bekommen.

Wenn das Meergras mit Zucker beſchlagen ſoll, ſo muß es in der Zeit der Hundstage aus dem Waſſer gezogen, und, ſobald als möglich, mit einem wollnen Tuche bedeckt werden, um es vor der Luft zu bewahren; denn, wenn man daſſelbe, ohne es zu bedecken, zum Trocknen hinlegt, ſo findet man, anſtatt des Zucker-Kornes, bloß eine Art eines weißen Reifes von Salz darauf.

De l'uſage de l'Algue, appellée dans certains pays Göemon, en d'autres Sart, & en d'autres Varech comme engrais: ſt. im Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hal*, Tom. II. à Paris, 1761. gr. 12. S. 212—217.

Wie man aus der Seeneſſel Zucker erhalten könne? ſt. im 43. St. des 3. Th des phyſikal. und öconom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 340—342.

Schreiben vom Nutzen des Seegraſes: ſt. im I. B. der aus dem Engl. überſ. auserleſenen Schriften, den Ackerbau rc. betreffend, Lpz. 1764, 8. S. 58—71.

* **Algatrane**, iſt eine harzige Materie, welche in dem Meer-Buſen, den der äußerſte Theil oder die Spitze der Inſel St. Helena, der Inſel Plata gegen Süden, macht, gefunden wird. Sie quillt mit Gewalt aus einem Loche, vier bis fünf Fuß höher, als das hohe Meer ſteigt, hervor, und wird bey hohem Waſſer aufgefangen, und in Krüge gethan. Sie iſt anfänglich ſo fließend wie Theer, wird aber ſo hart wie Pech, wenn man ſie an das Feuer bringt, und auch anſtatt des Pechs gebraucht.

Aloides, Fr. Alguette, wird von einigen mit zur Claſſe der Algen gerechnet. Es iſt eine Waſſerpflanze, welche mit der Seeneſſel eine Aehnlichkeit hat. Ihre Blätter ſind ſehr ſchmahl. Die Blüthen ſcheinen aus dem Winkel der Blätter oder der Blattſtiele hervor zu kommen.

Algue; ſiehe Alga.

Alhagi-Manna, Alhagi Maurorum; ſiehe Agul.

* **Alibanies**, eine Art baumwollene Zeuge, die man aus Oſtindien nach Holland bringt.

Alibouſſier, ſiehe Storax.

Alica, Halica, bedeutet ein aus abgeſchälten Früchten zubereitetes Nahrungsmittel, als: von dem Getreide der Gerſtengraupen, ſ. Th. XI, S. 326, f.; öfters aber wird ein aus Zea und Kreide zugerichtetes Weſen darunter verſtanden.

Alicanten- oder ſpaniſcher Wein, ſiehe unter Wein.

Aliconde, ein Baum in Nieder-Aethiopien, deſſen Früchte den Cocosnüſſen gleichen. Im Nothfalle laſſen die Negern die friſchen Kerne mahlen, und backen Brod davon. Ungeachtet der Baum von einer ungemeinen Dicke iſt, und wohl zwölf bis fünfzehn Klaftern im Umfange hat, ſo reißt ihn doch der Wind öfters gar leicht um, weil ſeine Wurzeln nicht tief gehen.

* Aus der Rinde dieſes Baums bringt man, wenn ſie geſchlagen wird, eine Art von Geſpinnſte, woraus man faſt eben ſo ſchönes Gewebe macht, als aus dem Hanfe.

Alignement, die Abmeſſung oder Abſteckung nach der Schnur; ſiehe Schnur-Gleiche.

Alimentation, ſiehe Unterhalt.

Alimentum, ſiehe Nahrung.

Aliſier, Alizier, ſiehe Elſebeere.

Aliſier, Micoucoulier, L. Celtis fructu nigricante; D. Bohnenbaum; ſiehe Lotus-Baum.

Aliſma, ſiehe Wegerich. (Waſſer-)

Alkali, Alcali, ſiehe Salz. (Alkaliſches)

Alkanet, ſiehe Anchuſa.

Alkanna, ſiehe Alcanna.

Alkekengi, ſiehe Juden-Kirſche.

Alkermesconfect, Alkermes Confectio, ſiehe unter Kermes-Baum.

Alkoven, ſiehe Alcove.

Alla, Halla, Fr. Aile, eine Gattung Bier, welches in England bereitet wird; ſiehe Bier. (Engliſches)

Allant, oder Alan, heißt bey den Jägern ein großer Hund von der Doggen-Art, welcher im Jagen das Lager eines Stück Wildes genau merkt.

Allee, iſt ein mit großen oder kleinen Bäumen beſetzter, nicht weniger mit Sträuchen oder Stauden und Blumengewächſen eingefaßter ſchnurgerader, oder mit ſeinen beyden Seiten parallel oder gleich laufender Luſtgang oder Spazierweg, inn- oder außerhalb eines Gartens. Mit Bäumen beſetzte Wege, welche ſich insgemein mit einem entlegenen Gegenſtande endigen, oder nach einem Luſtſchloß oder Luſthauſe führen, werden Avenüen genannt.

Die Alleen laſſen ſich ſo wohl in Anſehung ihrer Lage, Einrichtung und Verhältniß gegen einander ſelbſt, als auch nach der Beſchaffenheit ihres Bodens, abtheilen.

Es giebt Haupt- Neben- Quer- bedeckte, offene, einfache, doppelte, weiße und grüne Alleen. Die Haupt-Alleen gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Luſtplatzes gerade aus, und es beſteht deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung, welche letztere mit zierlichen Vaſen, darin Orangerie, oder mit Cypreſſen- und Kaſtanien-Bäumen, geſchieht. Contre- oder Neben-Alleen werden die beyden kleinen Alleen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allee hinlaufen; und Quer-Alleen heißen diejenigen, welche die Haupt-Alleen in rechten Winkeln durchſchneiden. Die bedeckten Alleen beſtehen aus Bäumen oder Spalieren, welche ſich oben dergeſtalt ſchließen müſſen, daß man durch dieſelben kaum den Himmel ſehen kann; denn ihre Dunkelheit, welche die Sonnenhitze zurückhält, und dadurch bey heißen Tagen einen angenehmen Schatten verſchafft, giebt ihnen eben den größten Werth. Es müſſen aber dieſe bedeckten Alleen niemals ſo breit, als die andern ſeyn, weil ſie ſich alsdann oben deſto eher ſchließen können. Wenn ſie ihr Gewölbe mehrentheils formirt haben, ſo muß man ſie nicht völlig, ſondern nur an dem

einen Ende dicht zuſammen wachſen laſſen, doch aber ſo, daß man den Geſichtspunct nicht verliere. Den übrigen Theil läßt man etwas offen, als ob man einen kleinen Canal durch das Gewölbe führen wollte, vermittelſt deſſen man den Himmel ſehen, und die freye Luft empfinden kann. Dergleichen Alleen bringt man gern an erhabenen Orten an, und zwar, daß das oben ganz geſchloſſene Ende entweder an einen Pavillon, oder einen andern dergleichen Sommer-Aufenthalt, ſich anſchließt. Das andere Ende hingegen, wo das Gewölb oben in etwas zertheilt iſt, richtet man, ſo viel als möglich, auf lebendiges Waſſer, oder einen andern ſchönen Proſpect.

Die *offenen Alleen* theilt man in zwey Theile, nämlich in die Alleen oder Gänge der Parterren, Gras-Vertiefungen, Küchengärten ꝛc. welche nur aus Taxus und mit Franzbäumen bepflanzten Rabatten beſtehn, jedoch oben ganz offen ſind, entweder, weil man den Spalieren ihre gewiſſe Höhe giebt, oder die Bäume an beyden Seiten ausäſtet, damit man von oben her einer friſchen Luft genießen könne. Es iſt eine allgemeine Regel, die Haupt-Alleen, dergleichen die vor dem Gebäude, einem Pavillon, Waſſerfall ꝛc. ſind, ſtets entdeckt und offen zu halten, und ſie auch viel breiter, als die andern, zu machen, damit man zu Ende der Allee einen Theil von dem Vordertheile des Hauſes ſehen, oder einen andern ſchönen Proſpect haben könne. Es iſt, wenn man ſich zu Ende einer Allee befindet, nichts unangenehmer, als wenn man zu deſſen Ende nichts, als kaum die Thüre von dem Vorhofe eines Gebäudes erblickt.

Die *einfachen Alleen* beſtehn nur aus zwo Reihen Bäume oder Spaliere, zum Unterſchiede der *doppelten Alleen*, welche vier Reihen haben, und drey an einander hängende Alleen formiren, von denen die mittelſte die breiteſte iſt, und zwo auf der Seite hat, welche Contre-Alleen genannt werden. Die zwo Reihen in der Mitte müſſen von freyſtehenden Bäumen gepflanzt ſeyn,

ſeyn, und keine Spaliere haben, ſo daß man um dieſelben herum gehn kann; hingegen gehören die Spaliere für die zwo andern Reihen. — Gleichwie nun ſolche doppelte Alleen am meiſten geachtet werden, alſo werden ihnen auch die ſchönſten Orte in den Gärten eingeräumt. Zwiſchen den freyſtehenden Bäumen muß man niemals weder Taxus, noch blühende Sträuche, noch ſonſt andere zierlich ausgeſchnittene Figuren, pflanzen, indem ſie nicht allein im Durchgehen beſchwerlich, ſondern auch dem Geſichte hinderlich ſind.

Die weißen oder Sand-Alleen ſind mit ganz klein zerriebenem Sande beſtreut, da man hingegen in den grünen oder Raſen-Alleen, faſt lauter Grasboden findet, außer 2 Fußſteigen längs dem Spalier. Dieſe legt man an den entfernteſten Orten an.

In Anſehung der verſchiedenen Geſtalten, giebt es gerade Alleen; Quer-Alleen; runde oder nach dem Zirkel eingerichtete Alleen; ſeitwärts dem Winkel beſtehende Alleen; in das Kreuz ſich durchſchneidende Alleen; gekrümmte Alleen, die wegen der Lage des Terreins, oder wegen einer vortheilhaftern Ausſicht, eine krumme Wendung nehmen; Alleen, die einen merklichen Abhang haben, und Alleen mit Sägenſchnitten oder Ziczags, d. i. mit vielen Wiedergängen, desgleichen ſolche, die hin und wieder mit breiten Querſtreifen von Raſen, in der Geſtalt gebrochener Sparren, belegt ſind, damit der Sand eine Haltung habe, und der Weg, bey allzu großer Abſchüſſigkeit, nicht durch Regengüſſe ausgeſchwemmt werde. Vollkommen gleiche Alleen ſind die Alleen einer Maille-Bahn, wie auch diejenigen, welche um ein Parterre oder um Waſſerſtücke herum gehen. Die ein wenig abhangenden Alleen ſind die gewöhnlichſten; jedoch müſſen ſie ſo angelegt werden, daß man durch ihren Abhang, welchen man nicht ſpüren darf, im Herumſpazieren nicht incommodirt werde. Der Abhang muß niemals in der Länge von einer Klaf-

ter über 3 Zoll ſeyn; wenn aber das Erdreich nicht geſtattet, dieſer Regel zu folgen, und man allzu ſehr davon abweichen muß, wie bey einer Allee an den Seiten eines Waſſerfalles, ſo verbeſſert man dieſe allzu große Gähe durch Staffeln von Raſen, welche die Franzoſen Chevrons oder kleine Balken nennen, und von Platz zu Platz angelegt werden, oder durch eingeſenkte kleine Bret- oder Holz-Tafeln, welche nicht über 2 Zoll höher, als die Allee, ſeyn müſſen. Dieſe halten das Waſſer auf, und bringen es an beyde Seiten. Durch dieſes Mittel kann man die Alleen ſauber erhalten.

Wegen Ablaufung des Waſſers muß man wohl beobachten, daß man die Alleen in der Mitte ein wenig höher mache, damit das Waſſer zu beyden Seiten ablaufe. Durch dieſes Mittel wird ſolches Waſſer nicht unnütz, indem man es zu Anfeuchtung der Spaliere, Rabatten, und auf den Seiten ſtehenden Bäume, gebrauchen kann. Was die geraden Alleen betrifft, als die auf einer Maille-Bahn, oder die ſehr breiten Alleen, und wo man das Waſſer nicht auf beyden Seiten zum Ablauf bringen kann, ſo muß man, um ſie davon leer zu machen, in der Mitte verborgene Abläufe oder Ableitungen von Kieſel- und trockenen Steinen machen.

Bey den Alleen hat man ferner vorzüglich dahin zu ſehen, daß ihre Breite mit ihrer Länge jederzeit ein gutes Verhältniß habe. Denn, ſind ſie nach ihrer Länge zu breit, oder gar zu ſchmahl, ſo verlieren ſie dadurch vieles von ihrer Schönheit; dagegen aber kann man ſie niemals zu lang machen, ſondern je länger ſie ſind, deſto ſchöner fallen ſie ins Auge. Folgende Exempel werden es deutlich machen, wie man das rechte Verhältniß einer einfachen Allee finden kann. Geſetzt, ihre Länge betrüge 600 Fuß, ſo muß ſie 36 Fuß breit ſeyn; wäre ſie aber 1200 Fuß lang, ſo macht ihre Breite 50 Fuß. Hielte ſie 2400 Fuß in der Länge, ſo muß ihre Breite wenigſtens

ſtens von 72 Fuß ſeyn, welches bey den einfachen Alleen, die entweder blos aus zwo Reihen Bäume, oder aus Spalieren von Hainbuchen beſtehen, die beſte Proportion giebt; es ſey dann, daß ſie doppelt wären, da auch alsdann ihre Breite nothwendig verdoppelt werden muß. Das ſchönſte Verhältniß der doppelten Alleen, welche aus zwo Reihen Bäume beſtehen, und mit Spalieren umgeben ſind, iſt dieſes, daß eine jede von den Neben-Alleen die Hälfte von der mittlern Haupt-Allee enthalte, welche ſie ſogleich in drey Alleen abtheilt; z. B. die mittlere Haupt-Alle ſey 36 Fuß breit, ſo wird eine jede von den Neben-Alleen 18 Fuß breit und; ſo muß ihre Länge allemal auch ihre Breite von ſelbſt beſtimmen. Wollte man nun eine Alle von vier Reihen frey ſtehender Bäume machen, die zugleich mit Spalieren außen eingefaßt wäre, wodurch fünf an einander hängende Alleen auf einmal vorgeſtellt werden, und welche die Franzoſen gemeiniglich Maille - Bahn nennen: ſo müßte die mittlere Haupt-Allee 36, die beyden Neben-Alleen der frey ſtehenden Bäume 20, die äußerſten Neben-Alleen, welche die Spaliere anſchließen, 10 Fuß enthalten, die zuſammen in ihrer Breite 96 Fuß ausmachten. Was die Alleen in den entfernten Gebüſchen, oder den Einfang, welche keine Haupt-Anſchlieſſungen oder Verknüpfungen haben, anbelangt: ſo iſt nicht nöthig, daß ſolche, weil ſie wenig beſucht werden, und faſt verborgen liegen, ſo gar breit ſeyn. Sie können oben ganz, halb, und auch gar nicht geſchloſſen werden, nachdem man ſich derſelben zu ſeiner Bequemlichkeit bedienen will. Die Bäume der Garten-Alleen pflegen, nach Beſchaffenheit der Umſtände des Gartens nach unterſchiedlichen Formen geſchnitten und unter der Scheere gehalten zu werden; z. B. wenn die Bäume an den Stämmen rein gehalten, und erſt die Aeſte oben zuſammen gezogen und in eine Breite gelenket werden, welche Alleen einen Wald vorſtellen;

oder, wenn die Stämme, wie jetzt gedacht, hochſtämmig ohne Laub und Aeſte gezogen werden, die obere Fläche durch mancherley, Arcaden und Bogen ausgeſchnitten werden, gleich als ob Fenſter in der Höhe wären; oder es werden die Bäume, gleich vom Boden an, in Aeſte ausgebreitet, und in eine Breite gezogen, und mit Arcaden ausgeſchnitten, zwiſchen welchen jedesmal ein hochſtämmiger Baum hervorſticht, und das Anſehen giebt, als ſtünde er auf der breiten Fläche der Allee gepflanzt.

Die Alleen müſſen in einem Garten am meiſten unterhalten werden, indem das Geſträuch daran immer wächſt. Zu Putzung der kleinen Alleen gebraucht der Gärtner das Scheer= oder Stoß=Eiſen, zu den großen aber einen Pflug. Hernach überfährt er ſie mit der Harke, und kehrt die Blätter und Unreinigkeiten davon hinweg. Vor allen Dingen aber muß er ſolches zu einer Zeit thun, die ſich dazu ſchickt: nämlich wenn es nicht gar zu trocken iſt, weil alsdann die Erde allzu feſt und hart iſt. Von dem Geſträuche ſtößt er nur das Oberſte ab, und läßt die Wurzeln im Grunde. Es muß aber ſolches auch nicht zu einer Zeit geſchehen, wenn es gar zu feucht und naß iſt; denn bey Ausrottung der Wurzeln würde ſich die nächſt gelegene Erde oder Sand auch in die Höhe begeben, und ſolches die Allee verderben. Das Unkraut, ſo am beſchwerlichſten auszurotten iſt, iſt Hundsgras und Winterkraut, wegen ihrer langen Wurzeln, die ſie in der Erde haben.

Das ſicherſte Mittel, das Unkraut, imgleichen die aufgeworfenen Hügel und Laufgräben der Maulwürfe, zu verhindern, iſt, wenn man die Alleen mit Sande, oder mit Gärber=Lohe, beſtreuet. Letztere giebt nicht allein, wegen der röthlichen Farbe, einen Wohlſtand und ſaubern Spaziergang, ſondern verfault auch im andern oder dritten Jahre zu einer Materie, welche man an ſtatt einer guten Düngung nutzen kann. Die beſte Art,

die

die Alleen mit Sande anzufüllen, iſt, wenn man eine Tenne von gehauenem Stein-Sande zurecht macht, welches alſo geſchieht. Man legt, anſtatt des ausgegrabenen Erdreichs, die gröſsten Stücke von dem Steinſande, ungefähr 5 oder 6 Zoll hoch, welcher, nachdem er eben gemacht, dreymal überklopfet wird; bey jedem male aber muſs er angefeuchtet und beſpritzet werden. Ueberdies wird gemeiner Sand darauf gelegt, und wiederum geſchlagen. Wenn man nun eine Lage Salpeter auf ſolchen gehauenen Steinſand ſtreuet, gleichwie bey einer Maille-Bahn und Kugel-Platz, ſo wird ſolcher wohl acht bis neunmal überſchlagen. Iſt aber kein ſolcher weicher Steinſand zu bekommen, ſo nimmt man den Schutt von einem alten Gebäude, und legt ſolchen ordentlich in den Boden, und thut hernach Erde darauf, welche wiederum mit Sand bedeckt und ſtark geſchlagen wird. Dieſe Art, die Aleen mit Sand anzufüllen und zu ſchlagen, verurſacht groſse Unkoſten; daher man bey Privathäuſern die Erde nur wohl ſchlägt, und hernach mit Sand beſtreuet, da dann endlich der Boden in den Alleen durch die Regen feſt gemacht wird. Man muſs aber den Sand nicht gar zu dick oder hoch ſtreuen, damit er im Gehen nicht Müdigkeit verurſache, und ſich deſto eher ſetze. Wenn er zwey Zoll hoch liegt, ſo iſt es ſchon genug. Gleichwie in dieſen Alleen kein abgehauener Steinſand, und die Erde wenig bedeckt iſt: alſo wächſt auch darin das Unkraut viel eher, als in den andern, und das Erdreich vermiſcht ſich durch das öftere Putzen dergeſtalt mit dem Sande, daſs es endlich durch ſolche Vermiſchung zu lauter Erde wird. Der Fluſs-Sand iſt hiezu der ſchönſte und beſte; und zwar muſs man ſolchen wählen, der etwas grieſig und ſteinig iſt; jedoch nicht gar zu zart, und auch nicht gar zu ſteinig, wohl aber ein wenig ſchwer, damit ihn der Wind nicht ſo leicht wegwehen kann. Dieſen Sand wirft man durch eine

Horde, oder durch ein Drahtgitter, um die Steine davon abzuſondern, und ihn ſchöner zu machen. Die Schiffer ziehen dergleichen Fluß- oder Waſſer-Sand durch gekrümmte Schaufeln aus dem Waſſer in ihre Schiffe; allein man findet nicht überall in der Flüſſen guten Sand, indem er zuweilen ganz leimig iſt. Der Erden-Sand, oder welcher aus ſandiger Erde kömmt, iſt gleichfalls zum Beſtreuen der Alleen tauglich, und man bedient ſich deſſen gemeiniglich an ſolchen Orten, welche von den Flüſſen allzuweit entfert ſind. Die Italiäner brauchen zum Ausfüllen der Alleen auch wohl die ausgepreßten Treſtern von Oliven, welche ſie mit Töpferleim mengen, und daraus gleichſam einen Aeſtrich ſchlagen.

In der Wahl der Alle-Bäume haben ſich oft die größten Kenner ihrer Erfahrung ungeachtet, betrogen, ſo daß ſie zuweilen ſolche gewählt haben, welche ſich entweder für ihre Lage und Boden gar nicht ſchicken, oder auch diejenigen Eigenſchaften nicht beſitzen, daß ſie in der Folge gute Bäume werden können. Bey der Wahl der frey ſtehenden Alleen hat man vorzüglich darauf zu ſehen: 1) ob ſie geſund und gerade ſind, und ob ſie einen ſchönen Stamm von ebener und reiner Rinde, ohne Anſatz von Mos, ſchöne Wurzeln, und ihre vollkommene Höhe haben. 2) Muß man dergleichen Bäume niemals aus einem fruchtbaren in einen unfruchtbaren Boden, ſondern aus dieſem in jenen verſetzen, weil ſie ſonſt matt, krumm, knorrig und voller Mos werden. 3) Müſſen ſie weder zu groß noch zu klein ſeyn; denn ein Baum von mittelmäßiger Größe faßt beſſere Wurzel, und iſt auch nicht ſo vieler Gefahr, als andere, unterworfen. Ihre Höhe muß aber niemals unter 16 bis 20 Fuß ſeyn, inſonderheit in ſolchen Gärten, welche den ſtrengen Winden nicht ſo ſehr ausgeſetzt ſind. Denn wären ſie niedriger, ſo würden ſie eher einem Gebüſche, als einer Allee gleichen; nur muß man bey dergleichen Bäumen

men die Koſten nicht ſparen, daß man ihnen recht ſtarke Stangen zu ihrer Unterſtützung gebe, welche vollkommen bis an ihre Krone, und ſo weit als ſie von Zweigen entkleidet ſind, reichen; denn ſonſt können ſie weder gerade aufwachſen, noch vor dem Umſturz der Winde geſichert ſeyn. Es iſt bey den meiſten Liebhabern der Gärtnerey die Gewohnheit eingeſchlichen, daß einige die freyſtehenden Alleebäume entweder nur bloß mit der Schere als halbe Kugeln ziehen und ſchneiden, oder ihnen auch die Freyheit laſſen, alle ihre Kräfte zum Wachsthum anzuwenden. Andere hingegen verfahren etwas beſſer, indem ſie dieſelben als Spaliere oder ebene Wände in die Höhe ziehn und ausbreiten. Allein, ſie erhalten doch durch dieſe letztere Methode keinen ordentlichen freyſtehenden Alleebaum; und durch erſtere werden dieſelben aller ihrer natürlichen Schönheit beraubt, und gerathen in Unordnung. Dieſe Bäume, wenn ſie ihre völlige natürliche Schönheit erhalten ſollen, ſie mögen ſeyn von welcher Art ſie wollen, ſind leichter zu beſchneiden, als alle andere fruchttragende Bäume. Vornämlich aber muß man darauf bedacht ſeyn, daß man ihnen eine ſchöne Geſtalt, ſehr runde Krone, und ſolche Aeſte gebe, durch welche ſie auf allen Seiten recht gleich bekleidet werden; und daß die Krone nach der Größe des Stamms proportionirt ſey. Sie müſſen weder zu dick, noch zu dünn ſeyn, auch nicht zu viel unnöthiges Holz haben, ſo daß man alle Aeſte von innen ſehr leicht unterſcheiden kann. Sollte ſich eine entblößte Stelle durch abgeſtorbene Zweige zeigen, ſo wirft man den nächſtſtehenden alten Aſt ab, welcher in kurzer Zeit wieder austreiben, und den leeren Platz mit Aeſten ausfüllen wird, mit welchen man aber ſo lange behutſam umgehn muß, bis ſie zur Ausfüllung der Oeffnung wieder dienlich ſind. Um dergleichen Bäume in ihrer vollkommen natürlichen Schönheit zu erhalten, muß man ſie, eben ſo wie die Orangenbäume, beſtändig mit dem Meſſer beſchneiden. Den Hauptſchnitt, ſie in

ihrer

ihrer Ordnung zu erhalten, giebt man ihnen gemeiniglich im Februar, März und April. Den ganzen Sommer aber hindurch muß man ihnen bisweilen die unordentlichen Aeſte und Zweige etwas mit dem Meſſer abzwicken.

Zu den Garten-Alleen, iſt außer den verſchiedenen Arten Obſtbäume, der Kaſtanienbaum ſehr bequem, weil derſelbe wegen ſeiner breiten Blätter, die Sonnenſtrahlen vor andern Bäumen abzuhalten vermag. Zwiſchen die Obſt- und Kaſtanienbäume pflegt man Cypreſſen-Taxus oder auch Tannen-Bäume zu pflanzen, weil ſich ſolche im Schnitt überaus wohl tractiren laſſen. Zu Ende der Allee kann eine ſchöne Perſpective, eine Statüe oder ein Obeliſcus, geſetzt werden. Siehe auch Th. XVI, S. 232, fgg.

Außer den Gärten werden entweder Landſtraßen, oder Gaſſen der Dörfer und Flecken, große Plätze (Quinconces,) Kirchhöfe, oder Felder, mit Bäumen beſetzt, oder Avenüen, d. i. nach einem Luſtſchloß führende Alleen, angelegt. Zu dergleichen Alleen muß man Bäume von dem größten Wuchſe und nur ſolche wählen, deren Holz mit der Zeit zum theuerſten verkauft werden kann, und man bemüht ſich dabey, durch Abwechslung der Baumarten, die Pflanzungen angenehm zu machen, jede Baumart aber in einen ihr anſtändigen Boden zu ſetzen. Solche Alleen und Avenüen ſollen eigentlich einen ſehr hohen bedeckten Gang (Berceau) vorſtellen; allein die Aeſte von der einen Baumreihe müſſen nicht in die Aeſte der andern Reihe hinein gehen, und dieſelben nicht einmal berühren. Es muß, ſo lang die Allee iſt, in der Mitte ein leerer Raum bleiben, ohne welchen die Luft inwendig in den Alleen fehlen, und alles was darunter iſt, verderben würde. Hieraus erhellt deutlich, daß die Alleen, welche man mit ſehr hoch wachſenden Bäumen beſetzt, viel breiter angelegt werden müſſen, als die, welche man mit Bäumen von mittelmäßigem Wuchs beſetzt. Eine von Kirſchbäumen, Aeſchen und Linden hinlänglich breite

Allee

Allee, würde alſo zu ſchmahl und bald verwachſen ſeyn, wenn man dieſelbe mit Ulmen, Eichen oder Kaſtanien-Bäumen beſetzte. Die Breite einer Avenüe kann man nicht allzeit ihrer Länge gemäß einrichten, indem dieſelben öfters eine Viertelſtunde, eine halbe Stunde, ja wohl eine Stunde, lang ſind. Hat man in ſchlechtem Boden, der nichts einträgt, Alleen anzulegen, ſo darf man die Avenüen nicht verengern; in gutem koſtbaren Boden hingegen, hat man die Neben-Alleen wegzulaſſen, und die Breite der Avenüen einzuſchränken, um nicht das Nützliche dem Angenehmen aufzuopfern. Man richtet ſich gemeiniglich mit der Breite der Alleen und Avenüen, nach der Faßade der Schlöſſer, auf welche ſie zugehen. Will man daher die ganze Breite von der Faßade in den Alleen haben, ſo müſſen dieſelben oft ſehr breit gemacht werden, wenn ſie gleich nicht ſonderlich lang ſind. Es würde nicht angenehm ſeyn, vor einem großen Gebäude eine Allee zu ſehen, die ſehr ſchmahl wäre; aber es iſt auch lächerlich wenn man eine kurze Allee allzu breit macht, um die große Breite eines Gebäudes völlig zu ſehen. Die Ausſichten (Points de vue) ſind die Haupt-Annehmlichkeiten auf dem Lande; daher man auf der Seite, wo ſchöne Ausſichten ſind, keine großen Bäume ſetzen ſoll.

Es liegt eben ſo viel daran, die Bäume in gehörige Weite von einander zu ſetzen, als die gehörige Weite der Reihen von einander zu beobachten. Man ſetzt die Bäume in diejenige Weite, welche ihr Wuchs erfordert; die Ulmen z. B. zwo Klaftern weit von einander; zwiſchen den Kopfweiden, die in einer Reihe ſtehn, läßt man nur eine Klafter Raum: die in einzelnen Reihen fortlaufenden Weiden, Pappelbäume, Birken, Aeſpen, Erlen, Kirſchbäume, Speierling und Vogelbeer-Bäume, Tannen, Cypreſſen, welche ſämtlich in die Höhe gehen, kommen anderthalb; die weißen Pappelbäume, Linden, Aeſchen, Foren, zwo Klaftern aus einander. In denen

denen Avenüen, welche allemal mit einem Nußbaum, und dann mit einer Aeſche wechſelsweiſe beſetzt ſind, ſtehn dieſe Bäume drey Klaftern weit auseinander. Die occidentaliſchen Platanus, die Maulbeerbäume, Roßkaſtanienbäume und Rothbüchen, bekommen einen Raum von vier Klaftern. Die Eichen, Ulmen und Kaſtanienbäume, können nicht näher, als auf fünf Klaftern, bey einander ſtehen. Wenn in die Felder hinaus, bloß der Ausſicht wegen, hinter den Wolfsſprüngen (Saltus de Loups) und Gittern, Alleen geſetzt werden, ſo kann man die Bäume 10 bis 12 Klaftern weit von einander ſetzen, weil man dieſes Vergnügens ohne Nachtheil der mit Getreide beſäeten Felder, genießen muß. Es gehören auch dieſe Alleen nicht zum Promeniren, ſondern ſind bloß der Ausſicht wegen, und man ſieht ſie nur von einem ihrer Enden. Wenn nun gleich dieſe Bäume weit von einander geſetzt ſind, ſo ſcheinen ſie doch an einander zu ſtehen. Die Birn- und Aepfel-Bäume, welche man beſonders in denen Ländern, wo Obſtwein gemacht wird, in die Getreidefelder ſetzt, imgleichen die auf die Wieſen übers Kreuz geſetzten Bäume müſſen weit aus einander ſtehen; am beſten aber iſt es, mitten in die Wieſen und Getreidefelder gar keine Bäume zu ſetzen, weil ſie allzeit den andern Gewächſen Schaden bringen, wenn ſie auch noch ſo weit von einander ſtehen.

Zu kleinen Alleen muß man Bäume erwählen, welche ſchöne Blätter haben, nicht leicht von Inſecten abgefreſſen werden, und ſich, im Fall der Noth, durch das Beſchneiden, eine ſchöne Geſtalt geben laſſen, die nicht viel Brut treiben, und ſchöne Blumen haben. Dahin gehören: der Roß-Kaſtanienbaum, die kleine Blätter- oder After-Acacia, der Lotus-Baum, der Baum-Bohnenbaum, der Speierlingbaum, der Vogelbeerbaum, die holländiſche Linde.

Die hochſtämmigen Bäume zu den Alleen und Avenüen, müſſen einen geraden, 8, 9 bis 10 Schuh hohen,

und 7 bis 9 Zoll dicken Stamm haben, an dem die Rinde, nachdem die Baumarten ſind, mehr oder weniger glatt, ohne Mos, Schwämme, Kräze oder Beſchädigung ſeyn muß. Die Zweige müſſen geſund und ſtark, und, wenn es möglich iſt, nahe bey einander ſeyn. Man unterſucht auch, ob die Rinde an den Aeſten nicht runzlig, und reißt etliche Knöpfe ab, um zu ſehen, ob ſie recht grün und friſch ſind. Die Dicke und Länge der Aeſte muß gegen die Größe des Baums ein gutes Verhältniß haben. Die Aeſte müſſen glatt, nicht zerbrochen, nicht geſchunden oder von einander geriſſen ſeyn. So ſorgfältig auch die Bäume geſetzt worden, ſo werden doch öfters nicht alle fortkommen. Man ſucht ihnen daher an manchen Orten durch das Behacken etwas zu gute zu thun. Einige verrichten dieſe Arbeit des Jahrs viermal. Man behackt ſie vor dem Winter etwas tief, damit die Erde geöffnet werde, und das Schnee- und Regen-Waſſer beſſer eindringen könne; das zweytemal im März ebenfalls tief, damit das Unkraut getilgt, und die durch die Winter-Regen zuſammengeſchlagene Erde wieder gelockert werde: die andern zweymal nur ſeicht, um das Gras zu vertilgen.

Daß Bäume von Menſchen und Vieh beſchädigt werden können, iſt bekannt. Auf jene ſeze man ſcharfe Strafen, und vor den leztern bewahre man die Bäume mit genugſamen ſtarken Pfählen oder Bäumſtüzen und Dornen. Um an gangbaren Straßen die Beſchädigung von den Wägen zu verhüten, iſt das ſicherſte und gebräuchlichſte Mittel, 3 bis 4 Schuh weit von den Baum-Reihen, einen Graben zu ziehn, welcher tief genug ſeyn muß, um die Fuhrleute abzuhalten. Die Erde aus dem Graben kann gegen die Bäume zu geworfen werden, wodurch ſie feſter gegen den Wind ſtehn, und man auch das Behacken derſelben erſparen kann. Es wäre zu wünſchen, daß die an die Straßen geſetzten Bäume mit ihren Wurzeln nur auf die Seite gegen den Weg zu lie-

fen

fen, und alſo ihre Nahrung aus einem Boden zögen, der ſonſt keinen Nutzen giebt. Da nun der vorgeſchlagene Graben die Wurzeln in den Weg zu laufen verhindert, ſo ſollte man glauben, es wäre beſſer, die Gräben auf die Seite gegen die Felder zu, und nicht gegen den Weg, zu machen; aber alsdann hätten die Bäume ſonſt keinen Schutz, als die aus den Gräben an ihren Fuß geworfene Erde, welches unzulänglich wäre, und das Waſſer würde im Wege ſtehn bleiben, dieſer aber dadurch ſchlimmer werden. Es geht dieſes alſo nur in dem Falle an, wenn man außen um die Getreidefelder herum, oder an Wege die wenig gangbar ſind, Bäume ſetzt.

Die Landſtraßen, die Gaſſen der Dörfer und Flecken, auch die Kirchhöfe, bepflanzt man am beſten mit Alleen von fruchtbaren, oder aber andern Bäumen, ſonderlich mit weißen Maulbeerbäumen, zu der erwünſchten Anlage des Seidenbaues. Gemeiniglich wird von dem Landmanne die Einwendung gemacht, daß die Aepfel- und Birn-Bäume ſelten auf den Aeckern und Straßen zu Alleen, wegen des ſchlechten, ſteinigen und kieſigen Erdbodens, gerathen wollten. Allein, Geduld, Zeit und Fleiß kann hiebey alles möglich machen. Man mache z. B. zu Aepfel- und Birn-Stämmen runde Gruben, welche 12 Schuh über die Mitte weit, und $2\frac{1}{2}$ auch 3 Schuh tief ſind. Die Erde, welche man heraus hebt, legt man auf eine Seite, den unfruchtbaren Sand und Kies aber auf die andere. Dieſen führt man hinweg, an Orte hin, wo er nicht hindert; dagegen führt man ſo viel gute Erde zu den Gruben. Solche neue Erde wird dann mit derjenigen vermiſcht, welche aus der Grube gekommen iſt, und mit beyden die Grube wieder angefüllt, welche Miſchung ſogleich bey dem Einwerfen geſchieht, ſo daß zwo Perſonen, eine von dieſer, die andere von der andern Erde, eine Schaufel voll, um die andre einwirft. Die hiezu erforderliche gute Erde wird nicht ſchwer zu bekommen ſeyn. Es iſt kein Dorf,

das

das nicht verſchiedene unveränderliche Feldwege, wie auch dergleichen in Waldungen, hat. Aus dieſen kann man die Erde, bis auf den ſchlechten Kies oder Boden, nehmen, und den Raum beym Hinführen wieder mit dem Kieſe aus den Löchern anfüllen. Solche Wege werden wie Eiſen ſo feſt und dauerhaft, und beſſer als vorher. Nimmt man allenfalls den Schlamm von den Gaſſen, aus den Bächen, Teichen und Gräben, nachdem ſolcher wenigſtens ein Jahr über einander im Freyen gelegen hat, ſo findet weiter gar nichts, als die Faulheit, dagegen Statt. Die Gruben werden zeitig im Herbſte gemacht und gefüllt, damit die Erde, den Winter über, ſich ſetzen kann. Der Landmann verrichtet dieſe Arbeit, wenn er mit allen ſeinen Feldgeſchäften fertig iſt; mithin iſt es um weiter nichts, als um die Mühe, zu thun.

Das Ausſtecken der Alleen in geraden Linien, kann auf Meilwegs weit, nach dem bloßen Abſehn geſchehen, und zwar alſo: man ſiehet ſo wohl den erſten als letzten Ort aus, wo der erſte und letzte Baum ſtehn ſoll. Auf beyde Stellen ſteckt man den Pfahl ſenkrecht ein. Alsdann tritt jemand etliche Schritte hinter dieſen erſten Pfahl, und nimmt das Abſehn auf den letzten. Mittlerweile geht ein anderer an den Ort, wo der mittelſte Baum hinkommen ſoll, und ſteckt auch ſeinen Pfahl ſenkrecht ein. Derjenige nun, welcher vor dem erſten Pfahle ſteht, kann gleich ſehn, ob er zu weit rechter oder linker Hand eingeſteckt ſey, und den Mann, der dabey ſteht, mit der Hand zurechte weiſen. Iſt der auch richtig, ſo nimmt man wieder die Mitte von dieſen beyden; und ſo verfährt man die ganze Linie hindurch.

Gedanken von Anlegung großer Alleen, ſt. im VI. Bande des allgem. öcon. Forſtmagaz. Frf. u. Lpz. 1765, gr. 8. S. 1—35.

Allegeas, iſt ein Zeug, welcher in Weſt-Indien gemacht wird. Es giebt zwo Gattungen deſſelben. Einige ſind von Baumwolle, und die andern von unterſchiedenen Arten von Kräutern, welche wie der Hanf und Lein

geſponnen werden. Seine Länge und Breite ſind von 8 Ellen in die Länge, und 27 bis 28 in die Breite.

Allégerir, oder Allégir, heißt auf der Reitſchule, ein Pferd ſo abrichten, daß es auf den Vorderfüßen mehr Leichtigkeit bekomme, als an dem Hintertheile, daß es beym Trottiren faſt galoppire, und nicht ſchwer an Schultern ſey.

Alleluja, Alleluya, Oxys; ſiehe Acetoſella

Allerheiligen-Holz, ſiehe unter **Fernambuck-Holz**.

Allerley-Gewürz, ſiehe Amomum.

Allermanns-Harniſch, ſiehe Victorialis.

Alleure, Allure, der **Gang eines Pferdes**, ſiehe **Gang**, Th. XVI, S. 4, fgg.

Allgut, **Lämmer-Ohren**, **wilder Spinat**, **L.** Tota bona, Bonus Henricus; ſiehe unter **Spinat**.

Alliaria, Alliaris, Alliaſtrum *Gesn.* Allium non bulboſum, *C. B.* Thlaſpidium cornutum *Trag.* Heſperis allium redolens *Moris.* Pes aſininus, Rima marina *Anguill.* Fr. Alliaire, oder Herbe des aulx; D. **Knoblauch-Kraut**, **Waldknoblauch**, **wilder Knoblauch**, **Germſel**, **Läuchel**, **Läuchelkraut**, **Lauch ohne Zwiebeln oder Knobeln**, **Rampen**, **Ramſeren**, **Ramſchelwurzel**, **Salſekraut**, **Saßkraut**. Dieſe Pflanze bringen **Moriſon**, **Tournefort**, und andere geſchickte Kräuterkundige unter das Geſchlecht der Heſperis; und **Linnäus** unter das Eryſimum. Die ganze Pflanze giebt, in den Händen gerieben, und gekoſtet, einen Knoblauch-Geſchmack und Geruch von ſich. Sie hat eine lange, dünne, weiße und holzige Wurzel, aus welcher lange, und wie eine Traufrinne ausgehöhlte Stängel hervor ſchießen, an deren jedem ein ungefähr drey Zoll breites Blatt ſteht, welches wie ein Herz ausgeſchweift, ſpitzig zugehend, und am Rande ſägenförmig gekerbt iſt. Die Blätter ſind gelblichgrün. Zwiſchen denſelben befinden ſich ungefähr anderthalb Fuß lange, dünne und etwas haarige Stängel, auf welchen im May zu oberſt ſchöne weiße geſtirnte Blümchen mit gelblichen Staub-

Fäden

Fäden bey einander wachſen, nach welchen langhangende Schötlein, wie am Senf, die mit länglichem und ſchwarzen Samen angefüllt ſind, folgen.

Dieſe Pflanze wird hin und wieder um die Wieſen, in feuchten und ſchattigen Feldern, an den Waſſer-Gräben, Zäunen und Mauern gefunden. Die Milch der Kühe, und die Eyer der Hühner, welche davon gefreſſen haben, ſchmecken nach Knoblauch.

Einige thun dieſe Pflanze, anſtatt des Knoblauchs, unter Ragouts; nach langem Kochen aber verliert ſie allen Knoblauch-Geſchmack.

* Aus dem Samen wächſt im erſten Jahre manchmal ein dick belaubter Stock, deſſen Wurzel lang und Fingers dick wird, und zu eſſen nicht übel ſchmeckt; im zweyten Jahre ſchießt die Pflanze auf, und ſtirbt nachmals ab, weil ſie jährlich iſt. Wo ſie Platz findet, wird ſie ſehr beſtockt.

Etliche nehmen das Knoblauchkraut unter die Salſen, mit Eſſig, Oehl und Salz zubereitet; es iſt aber etwas unlieblich zu eſſen. Der ausgepreßte Saft von dieſem Kraut, iſt ſonderlich gut zu Verhütung der Fäule im kalten Brande, desgleichen in andern faulen und unreinen Schäden, und garſtigen Geſchwüren. **Hilianus** rühmt es wider den heißen Brand. Er ließ nämlich aus den zerſtoßenen Blättern den Saft auspreſſen, welchen er, mit Oehl begoſſen, aufbehielt, und miſchte in ſolchen Fällen ihn unter die Breyumſchläge. **Chomel** lobt ihn gleichfalls in krebshaften Geſchwüren. Wenn beyde abſcheuliche äußerliche Zufälle von Würmern herkämen, und der Knoblauch ſelbſt dieſen widerſteht, ſo wäre dieſe Wirkung gewiſſer. Auch **Boerhaave** hat ihn in beyden Fällen aus eigener Erfahrung beſtens angeprieſen. Weil dieſes Kraut zuweilen anſtatt des Scordium oder Lachen-Knoblauchs gebraucht wird, wiewohl es etwas ſchwächer an Kräften iſt, ſo hat es daher auch den Namen Scordotis bekommen. Die friſchen Blät-

ter auf die Schäden der Schenkel gelegt, heilen ſolche gleichfalls. Der Same iſt hitziger, auch etwas kräftiger, als das Kraut. Aeußerlich ſtillt er die Mutter-Beſchwerung, wenn man ihn mit Eſſig oder Wein zu einem Brey ſtößt, auf leinene Tüchlein ſtreicht, und alſo über die Schaam legt, oder eines Fingers dick mit einem Säcklein in die Mutterſcheide ſteckt. Das Pulver des Samens, oder der Saft des Krautes, in die Naſe gezogen, macht nieſen, zieht viel Materie heraus, reinigt alſo das Gehirn, und ermuntert die Schlafſüchtigen, und die mit der fallenden Sucht und dem Schlagfluß Beladenen. Das Kraut in einem Säcklein angehängt, iſt gut für den Schluchzen.

* **Alligador**, ein vierfüßiges Thier, welches in Amerika bey der Inſel Pinos und in der Bucht von Campeche, häufig angetroffen wird. Es iſt wie eine Eidechs geſtaltet, ganz dunkelbraun, und hat einen großen Kopf, große ſtarke Zähne, und unter denſelben hinten an dem unterſten Kinnbacken, wo ſie mit dem oberſten am nächſten zuſammen ſtoßen, zwey ſehr lange Zähne, auf jeder Seite einen. Es hat vier kurze Beine, breite Pfoten, und einen langen Schwanz, den es im Laufen hinter ſich her ſchleppt, und über dem Rücken, bis an die äuſſerſte Spitze des Schwanzes eine ſehr dicke, und mit vielen harten ſchuppigen Buckeln verſehene Haut. Auf beyden Seiten, und auf dem Bauche, der, wie an den Fröſchen, dunkelgelb iſt, hat es gleichfalls viel Schuppen, die aber nicht ſo dick, noch ſo nahe an einander ſind, als die andern. Dieſe Schuppen verhindern es nicht, daß es ſich nicht mit ungemeiner Geſchwindigkeit wenden könnte. Sein Fleiſch hat einen ſtarken Biſam-Geruch, ſonderlich die vier Kugeln, welche bey jedem zu finden ſind; zwo nämlich im Hintertheile, und zwo im Vordertheile des Leibes, unter jedem Fuße. Dieſe Kugeln pflegen Einige zu trocknen, und bey ſich zu tragen, um einen angenehmen Geruch zu haben; das

Fleiſch

Fleiſch aber wird, wegen dieſes ſo ſtarken Geruchs, ſelten und nur im äußerſten Nothfalle gegeſſen. Einige halten die Alligadors mit den Krokodillen für einerley, und geben eines für das Männchen, das andere für das Weibchen, aus; allein, ſie ſind nicht ſo groß, noch ſo grimmig, thun auch niemanden Schaden, es ſey denn, daß man ihnen zufälliger Weiſe gleichſam ſelbſt in die Klauen laufe. Ihr Fleiſch wird denen, die mit Lähmung der Glieder behaftet ſind, ſehr dienlich erachtet, gleichwie auch das Fett überaus gut zu Vertreibung der Schmerzen iſt. Aus ihren Zähnen, welche ſehr weiß ſind, macht man Ladungen zu Flinten. Ja, man hält dafür, daß man feine Schnupftobaks=Doſen daraus verfertigen könne, wenn ſie ein geſchickter Meiſter unter die Hände bekäme.

* **Alligations = Rechnung**, **Alligations = Regel**, **Beſchickungs = Regel**, L. Regula alligationis, kann auch wohl eine **Vermengungs = Rechnung** genennt werden, indem ſie in gewiſſer Vermengung und Zuſammenſetzung verſchiedener, und im Preiſe oder Gehalte auch verſchiedener Waaren, lehrt, wie viel man etwan zu einer begehrten Quantität von einer jeden Sorte ſolcher Waaren nehmen, und durch einander ſchmelzen, gießen, werfen oder vermiſchen müſſe, daß etwann die Mark Silber ins Feine ſo oder ſo viel Loth halten, oder der Ohm (Ahm,) das Schiffpfund, oder die Laſt, ſo oder ſo viel durch einander gelten ſoll. Wiewohl hieraus eben nicht folgt, daß eine jede Vermengung zur Alligation gehöre, oder daß da, wo eine Vermengung iſt, auch ſofort eine Alligation ſey. Denn, wenn z. B. der Goldſchmid verſchiedene Silberſtücke von verſchiedenem Gehalte, und bloß hin in den Tiegel ſetzt und zuſammen ſchmelzt, ſo iſt da zwar eine Vermengung, aber doch keine Alligation; denn, er bindet ſich jetzt an nichts, ſondern er findet nachmals die Mark durch einander ſo fein, als ihm dieſelbe alle in einander geſchmolzene Stücke geben können. Und ſo geht es auch in bloßer Ver-

miſchung anderer Waaren, als: Wein, Getreide, u. d. gl. Wenn aber der Goldſchmid verſchiedene Silberſtücke vor ſich hat, z. B. ein Stück, davon die Mark 10 Loth, und ein anderes, wovon die Mark 15 Loth ins Feine hält, und will von dieſen beyden Stücken 30 Mark zuſammen ſetzen, daß die Mark ins Feine juſt 13 Loth halte, da iſt es eine ganz andere Sache, indem er ſich hier der Lig oder Alligation bedienen, und alſo juſt berechnen muß, wie viel er von jedem Stücke beſonders nehmen möge, damit der begehrte Gehalt von 13 Loth unfehlbar erfolge. In der ſchlechten Vermengung iſt alſo ſchon bekannt, wie viel Mark, Ohm, Laſt, von jeder Gattung, welche vermengt werden ſollen, vorhanden ſeyn; in der Alligation aber muß noch erſt geſucht werden, wie viel Mark, Ohm, Laſt, von einer jeden Sorte, zu einem gewiſſen Werke, genommen werden müſſen.

Beſonders findet auch die Alligations = Rechnung Statt, wenn man gern ein vermiſchtes Getränk aus verſchiedenen Weinen in gewiſſem Preiſe haben möchte. Wollte man z. B. einen Wein, das Maß für 15 Kreuzer, machen; aus einem, der 20, und einem andern, der 12 Kreuzer im Preiſe iſt, ſo verfährt man auf dieſe Weiſe. Den Mittelpreis 15 hält man gegen den größern und geringern, und zieht ihn von dem erſtern ab, den letztern hingegen von dem Mittelpreiſe. Alſo wird, in dem angeführten Exempel, von 20, 15; und von 15, 12 abgezogen: ſo bleibt 5 und 3 zum Unterſchied. Die Unterſchiede ſetzt man dem größern und geringern Preiſe gegenüber zur Seite, und zwar neben jenen den kleinern, neben dieſen hingegen den größern Unterſchied, und addirt ſie zuſammen, folgendermaßen.

Preis.	Unterſchied.
I. 20 = = = =	3 zwiſchen 15 und 12.
Der mittlere Preis = 15	
II. 12 = = = =	5 zwiſchen 20 und 15.
	8 Summe.

Nun

Nun ſetze man folgende Proportion an: wie die Summe der Unterſchiede 8 zu 1 Maß, ſo der Unterſchied 3 zu $\frac{3}{8}$, und ſo auch 5 zu $\frac{5}{8}$. $\frac{3}{8}$ iſt alſo die Zahl, welche anzeigt, wie viel vom 20 Kreuzer, und $\frac{5}{8}$ wie viel vom 12 Kreuzer Wein man zu einem 15 Kreuzer theuern Maß nehmen dürfe. Hierauf macht man die Probe, indem man alſo ſpricht: Wie 1 Maß zu 20 Kreuzer, ſo $\frac{3}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. und wie 1 Maß zu 12 Kr. ſo $\frac{5}{8}$ zu $\frac{60}{8}$ oder $7\frac{1}{2}$ Kr. Demnach betragen $\frac{3}{8}$ und $\frac{5}{8}$ oder $\frac{8}{8}$, d. i. 1 Maß $7\frac{1}{2}$ und $7\frac{1}{2}$ Kr. d. i. 15. Kreuzer. Man hat durch die Algeber folgende Regel gefunden. Dividire den Unterſchied zwiſchen dem höhern und mittlern Preiſe (des vermiſchten) mit dem Unterſchiede zwiſchen dem höhern und geringern: ſo wird der Quotient das Maß anzeigen, wie viel von dem geringern Wein unter die Miſchung kommen darf. Der Unterſchied zwiſchen dem höhern und mittlern Preiſe, nämlich 20 und 15 iſt = 5, und der Unterſchied zwiſchen dem höhern und geringern Preiſe, nämlich 20 und 12, iſt = 8. Die Unterſchiede 5 und 8 geben den Quotienten $\frac{5}{8}$, als die Zahl, welche anzeigt, wie viel unter die Miſchung von dem im Preiſe geringern Wein kommen darf. Da nun $\frac{8}{8}$ ſo viel iſt als 1 Maß: ſo können, wenn man $\frac{5}{8}$ davon abzieht, nicht mehr als noch $\frac{3}{8}$ eines Maßes von dem im Preiſe höhern Wein dazu genommen werden, wenn nur 1 Maß aus beyden zuſammen vermiſcht werden ſoll.

Wollte aber Jemand einen Wein, deſſen Preis z. B. 15 Kreuzer iſt, mit Waſſer vermiſchen, um das Maß hernach für 10 Kreuzer verkaufen zu können: ſo darf er nur folgenden Anſatz machen. Geben 10 Kreuzer 1 Maß, ſo geben 15 Kr. ſchon $\frac{15}{10}$ oder $1\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{2}$. Da nun 2 halbe oder 1 Maß Wein ſchon 15 Kr. geben: ſo darf ich nach ſolchem Verhältniſſe nur noch $\frac{1}{2}$ Maß Waſſer dazu thun. Der höhere und geringere Preis, 15 : 10 oder 3 : 2 geben alſo das Verhältniß zu erkennen, in welchem ich denn Wein gegen das Waſſer

nehmen darf, nämlich in dieſem Fall, 10, oder 2 Theile vom Weine, wenn 5, oder 1 Theil vom Waſſer genommen werden. Oder, hätte man einen Wein für 20 Kr., und man möchte ihn gern mit Waſſer vermiſcht, für 18 verkaufen, ſo macht man, wie vorhin, den Anſatz: geben 18 Kr. 1 Maß, ſo geben 20 Kr. ſchon $\frac{20}{18}$ Maß. Alſo nimmt man vom Wein $\frac{18}{20}$, vom Waſſer $\frac{2}{20}$. Die Probe erſieht man daher: wie 1 Maß 20 Kr. alſo $\frac{18}{20}$ Maß koſten 18 Kr. und die $\frac{2}{20}$ Waſſer koſten nichts. Man zieht hieraus die Regel: das zu ſuchende Maß bekömmt gleichſam ſo viel Theile, als die Zahl des höhern Preiſes 20 anzeigt; nämlich 1 Maß $\frac{20}{20}$; die Anzahl der Theile des puren Weins findet man aus dem Verhältniſſe des Preiſes von dem geringern (oder vermiſchten) zu dem höhern, wenn der erſtere zum Zähler, der letztere aber zum Nenner wird, $\frac{18}{20}$; und die Theile des Waſſers, wenn man von den Theilen des Maßes $\frac{20}{20}$, die Theile des puren Weins $\frac{18}{20}$ abzieht. Auf ſolche Weiſe erhält man $\frac{2}{20}$, als die Zahl der Theile des Waſſers zum Reſt.

Von dieſer Alligation iſt noch Folgendes zu merken. 1) Man kann auch mehrere Stücke alligiren, oder diejenigen Zahlen ſuchen, welche anzeigen, wie viel man nehmen dürfe, wenn ſie, zuſammen genommen, den Mittelpreis geben ſollen. 2) Man muß jedesmal einen wahren Mittelpreis alligiren; d. i. er muß größer ſeyn als die eine-, und kleiner als die andere von beyden damit zu alligirenden Zahlen. Jedoch darf er 3) entweder der kleinern oder der größern Zahl gleich ſeyn. Es ſeyen z. B. 20. 24. 28. zu alligiren, der Mittelpreis 25: ſo kann 20 und 24 nicht zugleich mit 25 alligirt werden, weil jede von beyden kleiner iſt, als 25, folglich dieſe Zahl nach n. 2) kein wahrer Mittelpreis zwiſchen 20 und 24 iſt. Hingegen können 20 und 28, auch 24 und 28 alligirt werden, weil 25 ein wahrer Mittelpreis zwiſchen dieſen Zahlen iſt. 4) Wenn dieſes beobachtet wird, ſo kann man die zu alligirenden Zahlen in einer jeden Ordnung

nung

nung anſetzen, und 5) die Alligation auf verſchiedene Art vornehmen. Man möchte z. B. gern eine Miſchung von Gewürzen, nämlich aus Pfeffer, Näglein, Zimmet, Saffran, Ingber, ſo einrichten, daß das Pfund für Fl. 7. könnte verlaſſen werden; beſagte Gewürze aber koſteten in angeſetzter Ordnung Fl. 4. 3. 6. 10. 8. Will man nun durch die Alligations=Regel finden, wie viel man von jedem Gewürze nehmen dürfe, wenn ein Pfund von allen zuſammen den Mittelpreis Fl. 7. haben ſoll: ſo ſucht man durch das Subtrahiren der ermeldeten Preiſe und des Mittelpreiſes von einander zuerſt die Unterſchiede, welche den Gewürzen in umgekehrter Ordnung beygeſchrieben werden müſſen. Dieſe Alligation aber kann auf verſchiedene Weiſe geſchehen. Denn, man kann die Preiſe Fl. 4. 3. 6. 10. 8. in vorbeſchriebener Ordnung alligiren, weil man nur allemal einen größern und kleinern Preis gegen den Mittelpreis 7 Fl. nehmen darf. Mit den angenommenen Zahlen kann die Alligation auf viererley Art geſchehen. Die erſte Art iſt, wenn man alligirt: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 8. Die zweyte Art iſt: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 8. Die dritte Art zu alligiren iſt: 4 und 10, 3 und 8, 6 und 10. Die vierte Art: 4 und 8, 3 und 10, 6 und 10. Bedeutet (1.) den Pfeffer, (2.) die Näglein, (3.) den Zimmet, u. ſ. w. und ſucht man wirklich die Unterſchiede durch das Subtrahiren dieſer Preiſe mit dem Mittelpreis 7 Fl; ſo bekömmt man, indem die Unterſchiede den Preiſen in umgekehrter Ordnung beygeſetzt werden, folgende Tabelle, welche vier Claſſen der Unterſchiede angiebt.

	Fl.	Unterſchiede.			
(1)	4	3	1	3	1
(2)	3	1	3	1	3
(3)	6	1	1	3	3
(4)	10	3	4	3.1	4.1
(5)	8	4.1	3.1	4	3
		13.	13.	15.	15.

Die Summe der Unterſchiede alſo bey der erſten und zweyten Art iſt 13, und bey der dritten und vierten Art 15. Nun ſetze man: wie die Summe der Unterſchiede 13 oder 15 zu 1 Pfund, ſo jeder beſondere Unterſchied eines jeden Gewürzes, (z. B. aus der erſten Claſſe derſelben: 3. 1. 1. 3. 5.) zu dem unter die Vermiſchung erforderlichen Gewicht, nämlich: $\frac{3}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{3}{13}$ $\frac{5}{13}$ u. ſ. w. Will man auch die Probe hierüber machen, ſo ſpreche man weiter: wie die Summe der Unterſchiede zu dem Preis von n. 1, 2, 3, 4, 5 (nämlich Fl. 4, 3, 6, 10, 8.) ſo der beſagte beſondere Unterſchied zu dem beſondern Preis $\frac{12}{13}$, $\frac{3}{13}$ u. ſ. w. Folgende Tabelle wird dieſes kurz und deutlich vorſtellen, welche aber nur die erſte Reihe oder Claſſe von den Unterſchieden der vorhergehenden Tabelle durchgeht, weil man gleich daraus erſieht, daß man in den übrigen Claſſen gar leicht eben ſo verfahren könne.

	Fl.	Unterſch.	Fl.
N. 1)	4	3	12
2)	3	1	3
3)	6	1	6
4)	10	3	30
5)	8	5	40.
		13	13

Nun machen die Preiſe von $\frac{1}{13}$ oder 1 Pfund 12. 3. 6. 30. 40 Dreyzehntheilchen, oder zuſammengeſetzt $\frac{91}{13}$ Fl. d. i. 7 Fl. alſo den Mittelpreis zuſammen aus, in welchem das Pfund vermiſchter Gewürze verkauft werden ſoll, und folglich iſt die Rechnung richtig. Verfährt man in der zweyten Claſſe der Unterſchiede in der erſten Tabelle, auf eben die Art, wie mit der erſten Claſſe in der zweyten Tabelle geſchehen iſt: ſo bekömmt man 4. 9. 6. 40. 32, alſo wieder $\frac{91}{13}$ oder 7 Fl. Die dritte Claſſe giebt auf dieſe Art 12. 3. 18. 40. 32, oder $\frac{105}{15}$ oder Fl. 7. Die vierte Claſſe endlich giebt 4. 9. 18. 50.

24,

24, oder $\frac{105}{15}$, oder Fl. 7. Folglich geben alle vier Arten den verlangten Mittelpreis. Eben dieſem verlangten Mittelpreis kann man auch Genüge thun, wenn man zwo verſchiedene Claſſen von obiger Tabelle zuſammenſetzt, nämlich entweder die erſte und vierte, oder die zweyte und dritte Claſſe derſelben; das heißt, man kann auch einen jeden geringern Preis mit jedem höhern alligiren; wie man ſich aus folgender Tabelle vorſtellen kann:

	Mittelpreis 7 Fl.	Unterſch.
N. 1)	4	1. 3 oder 4
2)	3	1. 3 — 4
3)	6	1. 3 — 4
4)	10	3. 1. 4 — 8
5)	8	3. 1. 4 — 8
		28

Das heißt 4 und 10, auch 4 und 8; 3 und 10, auch 3 und 8; 6 und 10, auch 6 und 8, geben die beygeſetzten Unterſchiede. Nun multiplicire man wieder die zu alligirenden Zahlen mit den Unterſchieden: ſo bekömmt man 16. 12. 24. 80. 64. Acht und zwanzig Theile, d. i. zuſammen $\frac{196}{28}$, oder, 196 dividirt mit 28, 7 Fl.

Der Mittelpreis wird zuweilen nicht gegeben, läßt ſich aber leicht finden. Man theilt z. B. unter 11 Arme eine Summe von 99 Fl. aus. Eine Claſſe bekömmt 12 Fl., die andere 8 Fl., die dritte Claſſe 5 Fl. Frägt ſich, wie viel ſind Arme in jeder Claſſe, oder wie viel bekömmt eine jede Claſſe? Hier muß man erſt den Mittel-Preis finden, indem man anſetzt: wenn 11 Arme 99 Fl. bekommen, ſo bekäme 1 Perſon (nämlich bey gleichen Theilen) 99 Eilftheilchen, d. i. 99 mit 11 dividirt, oder 9 Fl. folglich iſt 9 Fl. der Mittelpreis. Hernach verfährt man, wie oben angezeigt worden:

Claſſen

Claſſen.	Fl.	Unterſch.	Perſ.
N. 1)	12 —	1.	4 oder 5
2)	8 —	3	— 3
3)	5 —	3	— 3
		Summe der Unterſch.	11

Denn 12 Fl. 5 mal ſind 60; 8 Fl. 3 mal 24; 5 Fl. 3 mal 15 Fl. Nun machen 60, 24 und 15 Fl. zuſammen 99 Fl. aus. Die Summe der Unterſchiede 11 iſt demnach hier der Anzahl der Perſonen gleich.

Allioprasum, Allium ſativum alterum, ſive Allioprasum, caulis ſummo circumvoluto, *C. B. P.* 73. Allium (*Scorodoprasum*) caule planifolio, bulbifero, foliis crenulatis, vaginis ancipitibus, ſtaminibus tricuspidatis, *Linn. Hort. Upſal.* 77. Allium ſphærocephalum. Allium porrinum, Gr. Ophioſcordon, Fr. Rocambole, oder Roquembole, Ail-Porreau; D. **Rocambole, Rocken-Bolle, Rockenbol, Schlangen-Knoblauch, Acker- oder Feld-Knoblauch, Aber-Knoblauch, Abrauch, wälſcher Knoblauch,** iſt eine Art von Knoblauch, welchen einige auch **ſpaniſchen Knoblauch** (Ail d'Eſpagne) und **ſpaniſche Schalotte** (Echalotte d'Eſpagne) nennen. Die Wurzel iſt ein dem gemeinen Knoblauch ähnlicher Knollen (Bulbus.) Der Stängel wird ungefähr zwey Schuh hoch. Die Blätter, welche zuerſt hervor treiben, gemeiniglich an der Zahl fünf, ſind platt wie die am Lauche (Porrum,) und haben einen vermiſchten Lauch- und Knoblauch-Geruch. Sie umſchließen den Stängel bis zu einer gewiſſen Höhe, begeben ſich nachher los, und ſchlagen ſich nach der Erde zurück. Der obere Theil des Stängels iſt nackt, grün, glatt, biegt ſich, macht eine oder zwey ſchneckenförmige Wendungen, und endigt ſich mit einem kugelrunden Kopfe, welcher in einer weißlichen, wie ein Horn verlängerten Scheide, deren

ren äußerſtes Ende einen Schnabel formirt, ſteckt. Wenn ſich dieſer Kopf öffnet, ſieht man kleine Knollen oder Zwiebeln, welche anfänglich purpurfarbig ſind, nachher aber weißlich werden, und mit Blüthen, wie beym Knoblauch, untermiſcht ſind. Dieſe Zwiebelchen ſind die Frucht oder der Same.

Zu Paris wird die Rockenbolle öffters mit der Schalotte verwechſelt, da es doch zwey ganz unterſchiedene Gewächſe ſind.

Die Rockenbolle wird ſo wohl von den aus der Erde genommenen und zertheilten Zwiebeln, welche man im Frühjahre wieder einſetzt, als auch von denen, welche in der Höhe an dem Samenſtängel wachſen, vermehrt. Alle diejenigen Zwiebeln, welche man wieder einſetzt, tragen keine Frucht, vornämlich, wenn ſie klein ſind; alsdann aber pflegen die neuen Knollen, welche ſie hervorbringen, weit ſtärker zu ſeyn, als an denjenigen, welche Frucht tragen.

Der Same bringt in demſelben Jahre ein rundes Zwiebelchen, von der Größe einer Haſelnuß, welches man im Julius heraus reißt, und im folgenden Frühlinge wieder einſetzt, da es denn weit ſchönere Köpfe, als die von den Knollen ſelbſt hervorgebrachten, trägt.

Die Frucht iſt gemeiniglich in unſern Küchen gebräuchlicher, als die Knolle; und weit lieblicher, als der Knoblauch. Man gebraucht ſie bisweilen auch in der Medicin.

* Dieſer Knoblauch wird deswegen Schlangen-Knoblauch genannt, weil ſich ſeine aufſchießende Samenſtängel zurück nach der Erde, und wiederum mit der Capſel in die Höhe ſchlingen, und mit ihrem Wachsthume die Figur einer gekrümmten Schlange, oder eines Poſthorns, machen; und unterſcheidet ſich übrigens von dem gemeinen Knoblauch darin, daß er, nächſt den Zehen (Zieben), aus welchen die Wurzel beſteht, oben auf dem Stängel einen Büſchel

von vielen kleinen Zwiebeln, oder Zwiebelbruten, trägt, die etwann ſo groß, als eine große Erbſe ſind. dieſes iſt der Same davon, und zugleich dasjenige, was man in der Küche braucht.

Die Samen-Zwiebelchen müſſen, beſonders, wo trockner Boden iſt, 14 Tage nach Michaelis einen halben Schuh weit von einander, geſteckt werden. Wenn das Kraut gelb, und die obern Zwiebeln dürre ſind und ausfallen wollen, ſo iſt es Zeit, daß man die Köpfe zuerſt abſchneidet und ſammelt; hernach werden die in der Erde ſtehenden Zwiebeln auch ausgehoben, und ebenfalls wie andere Zwiebeln auf einen luftigen Boden gebracht, und aufgehoben.

Den Winter über ſchafft man ſie an einen Ort, wo ſie nicht erfrieren können.

Wenn man eins von den kleinen Samen-Zwiebelchen von einander ſchneidet, und bey dem Eſſen den Teller damit beſtreicht, bekommt die darauf gethane Brühe ſo gleich einen andern Geſchmack. Es iſt dieſer Knoblauch zum Spicken der Schöpskeulen oder anderer Braten viel beſſer, als der gemeine, weil er nicht ſo einen übeln Geruch, als dieſer, verurſacht, und ſein Geſchmack nicht ſo durchdringend, ſondern viel gelinder, iſt.

Allium, D. **Knoblauch**, **Knobloch**, **Knuffloch**, Fr. Ail, eine knollige Pflanze, deren Knolle oder Zwiebel ſcharf iſt, und einen ſtarken Geruch hat. Die Blumen ſtellen einen Strauß vor, und ſind klein. Jede beſteht aus ſechs Blättern, in deren Mitte ſich ein kurzer dreyeckiger Eyerſtock befindet, der einen einzeln Griffel unterſtützt, welcher oben eine ſpitzige Narbe hat. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine zugerundete dreyeckige Capſel, die ſich in 3 Theile öffnet, und 3 mit ſchwärzlichem und rundlichen Samen angefüllte Zellen hat.

Es giebt drey Arten von Knoblauch, der zu den Küchengewächſen gehört. Die erſte iſt der gemeine Acker-

oder

oder Feld-Knoblauch, Allium ſativum, C. B. P. Allium vulgare & ſativum. J. B. mit einem grünen, länglichen, ganzen und platten Blatte. In der Mitte der Blätter kömmt ein anderthalb oder zwey Fuß hoher, runder, ſeiner ganzen Länge nach glatter, und inwendig hohler, Stängel hervor, an deſſen Obertheile ſich die Blume befindet, welche in einem doppelten weißen Häutchen eingehüllt iſt, aus welchem, wenn es ſich öffnet, die einen Strauß vorſtellenden lilienartigen Blümchen hervor kommen. Das Piſtill ſteht in jeder Blüthe in der Mitte, und wird eine runde Frucht von der Größe einer Erbſe, die von außen purpurfarbig, da hingegen das Fleiſch inwendig weiß, und mit den Zehen oder Zieben der Wurzel von gleichem Geſchmacke und Geruche iſt, und die in drey Fächer abgetheilt, und voll ſchwarzer runder Kerne iſt. Die Wurzel oder Zwiebel nennt man den Kopf oder das Haupt, und es beſteht dieſelbe aus verſchiedenen Zehen, (Zieben oder Zunken, Fr. Gouſſes oder Côtes,) welche, außer ihren beſondern Häuten, noch mit verſchiedenen gemeinſchaftlichen; weißen und in das Purpurfarbige fallenden Häuten bedeckt ſind, welche alle Zehen mit einander einſchließen, und einen ungleichen Kopf darſtellen, deſſen unterſter Theil mit Faſern ſtark beſetzt iſt.

Die zweyte Sorte iſt die Rocambole, wovon bereits unter dem vorhergehenden Artikel Alliaſtrum gehandelt worden iſt.

Es giebt noch eine dritte Sorte, Allium ſphærico capite, folio latiore, ſive Scorodopraſum alterum, C. B. welche aus der Levante kömmt. Dieſer Knoblauch iſt größer, als der gemeine, und hat ein größeres und breiteres Blatt. Die Pflanze iſt ſtärker, und die Zwiebel dicker, und formirt bisweilen nur einen einzigen, insgemein rundlichen Kopf, wiewohl auch Zwiebelbruten rings herum wachſen. Er ſchmeckt ſchärfer, als die andern Sorten. Der Stängel iſt vier oder fünf Spannen

lang

lang, gerade und ſtark, und endiget ſich in einem Büſchel von Blümchen, in Geſtalt eines Waldhorns. Auf dieſe Blumen folgen keine Samen. Sie werden gemeiniglich mit Salaten verſetzt. Er wird bloß durch die Zwiebelbruten fortgepflanzt, und iſt ungemein dauerhaft.

Die Cultur des Knoblauchs wird in den ſüdlichen Provinzen Frankreichs ſehr ſtark getrieben, woſelbſt man ihn nicht nur an andern Speiſen, ſondern auch roh mit Brod, genießt. Einige eſſen ihn im Frühjahre alle Morgen, mit Brod und friſcher Butter, als ein Vorbauungs-Mittel gegen alle Krankheiten im ganzen Jahre.

An vielen Orten gebraucht man ſeine annoch zarten Blätter unter Ragouts, und zur Verſetzung mit Salaten.

So bald der Knoblauch in Samen zu ſchießen anfängt, bedient man ſich nur der vor der Zeit aus der Erde genommenen Zieben.

Eine Quantität Knoblauch an die Aeſte eines Baums gehängt, ſoll die Vögel verjagen, und abhalten, daß ſie den neuen Früchten nicht ſchaden.

Wenn man die Kerne im Frühlinge ausſäet, ſo werden daraus kleine Zwiebeln, welche, wenn ſie im folgenden Jahre umgepflanzt worden ſind, wachſen, und ordentlich eine junge Zwiebel anſetzen. Allein, man thut dieſes ſelten.

Gemeiniglich ſondert man die Zieben der Zwiebel, deren an der Zahl 12 oder 15 ſind, ab, und verpflanzet ſie im März auf zubereitete Langbeete, nach allen Seiten vier Zoll weit von einander, und drey Zoll tief.

Man kann auch die Beete der großen Zwiebeln und Zipollen damit einfaſſen; nur muß der Keim in die Höhe kommen. Dieſe Pflanze erfordert keine andere Zubereitung; jedes Land, jeder Himmelsſtrich iſt ihr anſtändig, eines mehr, das andere weniger; und wenn man ſie einmal gepflanzt hat, überläßt man ſie, ſo zu reden, dem guten Glücke. Der Keim kömmt in wenig Tagen hervor, und nachdem er etliche Blätter getrie-

getrieben hat, wächſt die Ziebe aus, ohne daß ſie einen Stängel treibt; nachmals wenn die Blätter welk werden, nimmt man ſie heraus.

Man will angemerkt haben, daß der Knoblauch ſelten zwey Jahre nach einander auf ein und eben demſelben Lande gut fortkomme.

Der breitblätterige wilde, **Wald- Hunds- oder Waſſer-Knoblauch**, Allium latifolium paluſtre, *Moris. hiſt.* 2. p. 388; Allium ſylveſtre latifolium, *Bauh. pin.* 74. Allium urſinum bifolium vernum ſylvaticum, *Bauh. pin.* 2. p. 565. Allium foliis lanceolatis, ſcapo nudo ſemicylindrico, bulbo ſetis obvallato, *Linn.* Arctoſcorodon, Fr. Ail des ours oder des bois, hat in Anſehung ſeiner Blätter eine ſtarke Aehnlichkeit mit den Mayblumen; jedoch ſind ſie weder ſo glänzend, noch ſo dick, und riechen, zwiſchen den Fingern zerquetſcht, wie der Acker- oder Feld-Knoblauch. Er blüht im April und May. Seine Zwiebel iſt einfach, länglich, in Geſtalt einer Spindel, und mit einer dünnen Haut überzogen. Man gebraucht ihn in den Gebirge-Gegenden, in der Peſt, und die hartnäckigſten Geſchwulſten zur Vereiterung zu bringen. Auch reibt man den Pferden die Zähne damit, um ihnen Appetit zu erwecken; oder hackt ihn klein, und mengt ihn unter ihr Futter.

Der **Alpen-Knoblauch** (Ail des Alpes), Allium montanum latifolium maculatum, *C. B. P.* 74. iſt um deswillen berühmt, weil man ihn, wenn er friſch iſt, anſtatt der Spieke (Spica Nardi) zu gebrauchen pfleget. Siehe Victorialis.

* Der **Knoblauch**, heißt eigentlich **Knopf- oder Kopf-Lauch**, Porrum capitatum, globoſum, bulboſum, weil die Wurzel einem Knopfe oder Kopfe gleich iſt, und der Geruch, Geſchmack und Wirkung, mit dem Lauche übereinſtimmen. Er wird zwar, wegen ſeines ſtarken und durchdringenden Geruchs und Geſchmacks

ſchmacks von vielen gehaßt, indem man ſich faſt nicht unterſteht, wenn man etwas, welches nur im geringſten wie Knoblauch riecht, geſpeiſt hat, unter die Leute zu gehn; er iſt aber nichts deſto weniger, wegen ſeines herrlichen Nutzens in der Arzney und Oeconomie, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarf keinen beſondern und außerordentlich zugerichteten Grund; wenn dieſer nur mürbe iſt, und bey dürrer Zeit genetzt wird, ſo iſt es ſchon genug, und der Knoblauch ſtinkt alsdann nicht ſo ſehr, als wenn er trocken aufwächſet. Seine Vermehrung geſchieht durch die Zehen, wovon man die größten und die auswendig an den ſchönſten Häuptern oder Wurzeln herum hangen, entweder im März oder April, oder zu Ende des Herbſtes, zwey Zoll tief, und drey oder vier Zoll von einander reihenweiſe in die Erde einſetzt, die übrigen kleinen Zehen aber entweder in die Küche oder zur Arzney gebrauchet. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Same, was für welcher es auch ſey, darunter gemiſcht werden. Viele wollen, daß der in zunehmendem Monde gepflanzte Knoblauch, wider anderer Wurzeln Gewohnheit, viel beſſer gedeihen und merklich größer, als gewöhnlich, werden ſoll; da hingegen der im abnehmenden Mond eingelegte, einen ſchwächern Geruch und kleinere Häupter bekomme. Er erfordert auch ſonſt keine beſondere Pflege und Wartung, als daß er nur den Frühling und Sommer hindurch mehrmals will gegätet und von allem Unkraut geſäubert ſeyn, weil er nicht gern andere Gewächſe neben ſich leidet. Wenn er wohl gewachſen iſt, wird er um Johannis zuſammen geknüpft, oder wie in einen Knoten geſchlungen, damit er, wie die Zwiebeln, deſto mehr in Häupter, und nicht in das Kraut, wachſen könne. Auf Galli wird er im abnehmenden Mond ausgehoben, und die

die Häupter ſogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünſte, und man ſolche hernach deſto länger unverfault erhalten könne. Wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh gelegt werden, halten ſie ſich gleichfalls lange. Etliche binden ſie büſchelweiſe zuſammen, und hängen ſie an einem ſchattigen trockenen Orte auf; Andere hängen ſie eine Zeitlang in den Rauch; wiewohl dieſe letztern zum Verſetzen ſodann untauglich werden. Wenn ſtarke Fröſte herannahen wollen, müſſen ſie, eben ſowohl wie andere Zwiebeln, in einer verwahrten Kammer aufgehoben werden.

Die merkwürdige Erſcheinung, da der Geruch der Roſen davon verbeſſert wird, wenn man an den Fuß eines Roſenſtocks Knoblauch pflanzt, hat dem Profeſſor der Weltweisheit zu Piſa, Herrn **Carl Taglini**, zu einer gelehrten Abhandlung: ſe l'Aglio trapiantato al pié del Roſaio poſſa conferire alla Roſa un maggior fragranza, im zweyten Briefe ſeiner im Jahr 1747 in 4. ans Licht getretenen Lettere ſcientifiche ſopra vari dilettevoli argomenti, Gelegenheit gegeben. Er hat verſchiedenemal verſucht, den Geruch der Roſen durch den Knoblauch zu verbeſſern; allein, es iſt ihm nie gelungen. Nichts deſto weniger läugnet er die Möglichkeit der Sache nicht, weil ſie verſchiedene genaue Beobachter, z. B. der Abt **Vallemont**, in ſeinen Curioſités de la nature & de l'art, Th. I, S. 128. bekräftigen. Der Nahrungsſaft des Roſenſtrauchs wird in dieſem Falle aus Säften formirt, welche die Knoblauchpflanze ſowohl als auch der Roſenſtrauch ſelbſt, aus der Erde und Luft herbey gezogen hat. Folglich kann durch dieſe Verbindung der daraus entſtehende Geruch der Roſe ſanfter oder feiner, und die ausdünſtenden riechbaren Theilchen können angenehmer oder kräftiger gemacht werden. Vielleicht wird auch der Saft des Roſenſtrauchs ſchon dadurch unmittel-

mittelbar feiner, daß er ſich mit dem Safte des Knoblauchs vermiſcht, weil die Wurzeln einander ſo ſehr nahe ſind. Dieſe Vermiſchung kann leicht eine beſondere Gährung verurſachen, welche den Saft des Roſenbaums reinigt, oder ihm einen ſchnellern Umlauf giebt, und die riechbaren Theile ſeiner Blumen geſchickt macht, den Geruch lebhafter zu reizen. Man kann endlich auch annehmen, daß die ſehr ſubtilen in der Luft zerſtreuten Ausdünſtungen des Knoblauchs in die Zwiſchenräume des Roſenſtrauches hinein dringen, ſich mit deſſen Nahrungsſafte vermiſchen, und ihn ſubtiliſiren und verbeſſern.

Das Vorgeben, daß dem Magnet ſeine Kraft, das Eiſen an ſich zu ziehen, entzogen werde, ſobald man ihn mit Knoblauch reibt, wie **Caſſianus**, **Plinius** und **Plutarch** berichten, findet man in JOSEPHI LANZONI obſ. de magnetis virtute non interrupta ab allii ſucco, in den *Ephemerid. Nat. Cur.* Dec. III. A. I. obſ. 43, widerlegt.

Insgemein iſt der Knoblauch, wegen ſeines unerträglichen Geruchs, vielen unbequem, wie man denn Beiſpiele hat, daß einige von deſſen Geruch ohnmächtig geworden ſind. **Jacob von Forle**, ein Arzt, ward durch den Geruch vom Knoblauch nicht anders entſtellt, als wenn er eine giftige Luft eingezogen hätte; darum pflegte man bey den Griechen zu verbieten, daß niemand in den Tempel der Götter gehen durfte, der Knoblauch gegeſſen hatte. Dem ungeachtet iſt derſelbe, wie auch die Zwiebeln, von den abgöttiſchen und abergläubigen Aegyptern für einen Gott gehalten worden, wie **Plinius**, B. 19, Cap. 6 meldet: darum verſpottet ſie auch **Juvenalis**, weil er ſagt, daß es wohl ein heiliges Volk ſeyn müſſe, in deſſen Gärten die Götter wachſen.

Daß der Knoblauch ſchon von den älteſten Zeiten an, und inſonderheit von den Aegyptern, zur Speiſe vorzüglich

züglich ausgewählt worden ſey, beweiſt das Murren der Kinder Iſrael in der Wüſte über das Manna, und ihre bezeigte Lüſternheit nach dieſen ägyptiſchen Gerichten. Diejenigen ſcheinen daher Beyfall zu verdienen, welche behaupten, daß die ägyptiſchen Zwiebeln und Lauch viel herrlicher, ſchmackhafter und größer geweſen, als die unſrigen. Doch iſt bey den heutigen Juden der ſtete Gebrauch auch unſerer einländiſchen, und die Begierde darnach, noch allgemein. Ob dieſes noch ein Erbgut aus Aegypten ſey, oder ob ſie es Geſundheits und deswegen thun, weil ſie diejenigen Dinge, welche in dem Talmud geprieſen worden, ſehr hoch achten, läßt ſich ſo leicht nicht entſcheiden. Es ſcheint aber beydes gemeinſchaftlich der Bewegungs = Grund dazu zu ſeyn. Wenigſtens iſt gewiß, daß ſie, ſo lange das gelobte Land ihr Vaterland war, dergleichen Gewächſe häufig darin gepflanzt haben. Zum Zeugniß hiervon iſt ſchon dieſes genug, daß ſelbſt gewiſſe Arten von denen Städten, wo ſie am meiſten gepflanzt wurden, ihre Beynamen erhielten, und daß dieſelben zum Theil noch bis auf uns gekommen ſind, wie z. B. Aſcalonia, von Aſcalon, welche bey uns insgemein Schalotten genannt werden, und Getæa von Geta. Desgleichen zeigt die Erfahrung, daß eben von denjenigen Eigenſchaften, welche in dem Talmud von dem Knoblauch geprieſen werden, ſich die Wirkung bey dieſer Nation offenbar äußere.

Die Kraft des Knoblauchs iſt dermaßen penetrant, daß, wenn man kurz vor dem Schlachten, einem Thiere etwas Knoblauch giebt, das Fleiſch davon einen Geſchmack bekömmt. Die Juden ſelbſt, ja ihre Häuſer und Kleider, ſind an einem ſtarken Geruche kennbar, der von ihrem beſtändigen Gebrauche des Knoblauchs entſteht. Es möchte auch hievon das herrühren, was man in einigen Gegenden behauptet, daß, wenn

man einem Pferde Knoblauch allein giebt, die übrigen bey ihm ſtehenden abnehmen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne geſtellt, macht den Wein zu Eſſig.

Der Knoblauch iſt, nach des **Durantes** Verſicherung, den Nattern dermaßen zuwider, daß ſie, wenn ſie zu ſolchen Wurzeln gebracht werden, in einen ſo tiefen Schlaf fallen, daraus ſie nimmermehr wieder erwachen. Es werden auch die Maulwürfe aus den Gärten verjagt, wenn man Knoblauch in ihre aufgeworfene Löcher ſteckt. Kleingeſchnittene Knoblauchzwiebeln, werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern, im Leipz. Intell. Bl. angeprieſen. Den Gebrauch des Knoblauchs zur Vertreibung der Erdflöhe und Korn-Würmer, werde ich unter den Artikeln: **Erdfloh** und **Kornwurm** zeigen, und von demſelben, als einem Präſervativ gegen die Hornviehſeuche, bey Gelegenheit der Viehſeuche handeln.

Hühner, die den Zipf oder Pfippfs haben, curirt man, indem man ihnen die Zungen mit Knoblauch reibt; und überhaupt kömmt derſelbe unter viele Roß- und Vieh-Arzneyen.

Es iſt beynahe eine allgemeine Meynung, daß der Knoblauch eins der ſtärkſten Gegengifte und ein ſicheres Bewahrungsmittel wider die böſe Luft ſey. Man führt einen Kopf davon bey ſich in der Taſche, und nimmt eine Ziebe in den Mund, wenn man einen Kranken zu beſuchen verbunden iſt. Ueberhaupt hat er in allen giftigen Krankheiten, und inſonderheit wider die Peſt, große Kraft und Wirkung. **Bökel** ſagt, in der hamburgiſchen Peſtordnung, daß die Ungarn zur Zeit der Peſt kein gewiſſer Mittel haben, als den Knoblauch, indem er die Körper der Menſchen trocknet, und zu keiner Fäulung kommen läßt. Ein gewiſſer berühmter Arzt half denenjenigen, welche die Peſt hatten, durch kein anderes Mittel,

als

als daß er ſie durch zwo Unzen Meth (Hydromel) in welchem er Knoblauch kochte, zum Schwitzen brachte. Er ſtillt die Kolik oder das Bauchgrimmen, ſo von Winden entſteht; treibt den Gries oder Harn, lindert die Steinſchmerzen, und widerſteht bösartigen Säften; man läßt etliche Zieben davon in Milch kochen, und trinkt dieſelbe, oder man kann auch dieſes Decoct zu einem Klyſtier gebrauchen. In Milch geſotten, oder den Saft davon mit Wein vermiſcht, und den Kindern, bey abnehmendem Monde, Morgens und Abends einen Trunk gegeben, oder Pflaſterweiſe mit Butter oder Feigbohnenpulver auf den Magen und Nabel gelegt, tödtet die Spuhlwürmer und treibt ſie mächtig aus. Er erwärmt den Magen, und erweckt den Appetit wieder, iſt auch zugleich eine Herzſtärkung. Das heftige Bauchgrimmen ſtillen einige Gläſer laues Waſſer, worein man eine Ziebe gehackten Knoblauch geworfen hat, ſehr geſchwinde. Er iſt auch denen, welche den Scharbock haben, desgleichen Gelb= und Waſſerſüchtigen, dienlich, wenn ſie denſelben als eine Infuſion in einem halben Nößel blanken Wein einnehmen, und dazu iſt eine einzige Ziebe ſchon hinlänglich; allein, man nimmt deren drey, wenn man ihn lieber in einem Nößel abgekochter Milch einnehmen will. Er erwärmt die erkältete Bruſt, und bekömmt mit Honig den Huſtenden und Engbrüſtigen ſehr wohl. Man bereitet auch einen **Knoblauch=Syrupp**, wenn man ein halb Pfund zerſchnittenen Knoblauch nimmt, ein Nößel kochendes Waſſer darauf gießt, es in einem verdeckten Geſchirr zwölf Stunden lang ſtehn läßt, durchſeiht, und nachher ſo viel Zucker oder Honig dazu thut, daß es dick wie ein Syrupp wird; dieſer wird in Huſten, wobey zäher Schleim iſt, in Engbrüſtigkeit und Waſſerſucht gebraucht; die Doſis iſt ein oder zwey Speiſelöffel voll auf einmal, zwey oder dreymal des Tages. Der Knoblauch befördert auch die Verdauung; und arbeitſame Leute, ſo wohl zu Lande als zu

Waſſer reiſende Perſonen, Soldaten, Schnitter, Måher und Holzhauer, u. d. gl. welche ſich öfters mit groben und harten Speiſen nåhren, viel trocken Brod eſſen, bisweilen zur Sommerszeit in der Hitze großen Durſt leiden, oder viel rohes, verdorbenes, unreines, und ungeſundes Waſſer, oder anderes ſchädliches Getrånk trinken müſſen, thun ſehr wohl, wenn ſie Knoblauch genießen, indem derſelbe die ſchlechte Beſchaffenheit des Waſſers verbeſſert, ſie vor den Würmern bewahrt, auch verhütet, daß ſolches dem Magen und Gedårmen nicht ſchade, noch die Adern verſtopfe; und eben deswegen hat ihn **Galen** den Theriak der Armen genannt. **Vater**, in ſeiner diſſ. de morbis navigantium, bezeugt, daß, wenn die Bothsknechte nicht ſo viel Knoblauch åßen, ſie öfters die Låuſeſucht bekommen, oder gar von den Låuſen gefreſſen werden würden. Wider den Biß und Stich der Spinnen, Scorpionen, Schlangen und wüthender Hunde, hilft er inn= und åußerlich.

Was insbeſondere den åußerlichen Gebrauch betrifft, ſo iſt ein ganzer Kopf in einem Mörſer geſtoßen, zu einer Salbe gemacht, und nach und nach mit ein wenig Baumöhl begoſſen, ein kråftiges Zertheilungsmittel für die kalten Feuchtigkeiten, desgleichen für die Geſchwulſt der Füße; auch zieht derſelbe, wenn man ihn in Waſſer ſiedet, und die geſchwollenen Beine Morgens und Abends warm damit wåſcht, die Geſchwulſt aus. Mit Salz oder Salpeter geſtoßen, und auf den Nabel warm gelegt, lindert er die Kolik=Schmerzen. Man bedient ſich der davon mit Oehl bereiteten Salbe auch den Krebs zu ſtillen, und nennt dieſes Teufelsſenf. Eben dieſelbe tödtet auch die Würmer, wenn man ſie auf den Nabel ſchmiert. Der Knoblauchſaft mit Honig und friſcher Butter, oder Schweinſchmalz vermiſcht, heilt den Grind und die hartnåckige Kråtze, und tödtet, wenn er mit Salpeter oder Salz und Weineſſig vermiſcht, oder mit friſcher Butter und gekochtem Eydotter zu einer

Salbe

Salbe gemacht wird, die Läuſe und Niſſe. Eine geſtoßene und in Stücke geſchnittene Ziebe Knoblauch, wenn man ſie in die Ohren ſteckt, oder mit Sauerteig auf den Ellenbogen oder auf den Puls derſelben Seite gebunden, oder nur hinter die Ohren gelegt, ſtillt die Zahn-Schmerzen. Zu einem Brey gemacht und umgeſchlagen, heilt er die zerquetſchten Nägel an Händen und Füßen, und zieht auch Splitter von Holz oder Glas aus den Wunden. Mit Honig vermiſcht und aufgeſtrichen, vertreibt er die blauen Mähler vom Stoßen oder Schlagen, wie auch die Flechten und Zittermähler. Knoblauch, ſo ſtark als möglich, gequetſcht, mit gröblich geſchnittner Klettenwurzel und Küchenſalz vermiſcht, und zu einem Pflaſter gemacht, iſt ein herrliches Mittel wider den Biß toller Hunde, ſo wohl bey Menſchen, als auch vornämlich bey Schafen, wenn man es auf den Biß legt, und wenigſtens eine Woche hindurch, täglich erneuert. Ein Quent zerſtoßenen Knoblauch mit eben ſo viel Theriak und ein wenig Spinnengewebe zu einem Teig gemiſcht, und um das Gelenk der Hand gebunden, ein oder zwey Tage getragen, hebt zuweilen bey einigen das Fieber. Mit ein wenig Saffran zerſtoßen, und auf das erſte Glied des Mittelfingers, nebſt der Hand, 24 Stunden gebunden, zieht gar heftig, und vertreibt ebenfalls das Fieber. Knoblauch mit Althäſalbe oder Schweinfett vermengt, und des Abends, wenn man ſchlafen gehen will, unter die Fußſohlen fein warm gerieben, und mit warmen Tüchern verbunden, vertreibt den Huſten, die Heiſerkeit und Engbrüſtigkeit. Der Saft, wenn die Glieder damit gerieben werden, hebt die ſcorbutiſche reißende Gicht. Knoblauch den Kindern an den Hals gehängt, ſoll ſie vor Zäuberey bewahren. Wenn man den Knoblauch des Morgens nüchtern zerkäut, und den Kindern, wenn ſie die Pocken bekommen ſollen, den Dampf davon in die Augen gehn läßt, verhütet er, daß ſie die Pocken nicht in die

Augen bekommen; es muß aber gleich im Anfange, und etliche Tage nach einander, geſchehen. Der Knoblauch, in weiß Lilien= oder Lein=Oehl geröſtet, und warm über die Eitergeſchwüre gelegt, zeitigt und öffnet dieſelben. Die Aſche von Knoblauch heilt böſe offene Schäden, wenn ſie darein geſtreut wird. Etwas beſonders von ſeinen Eigenſchaften iſt noch, was die Acta Erudit. Lipſ. v. J. 1693, S. 150 bezeugen, daß er für den Schluchzen helfe, wenn entweder diejenige Perſon ſelbſt, welche damit geplagt, und dieſer Sache unwiſſend iſt, oder auch eine andere hinzu gekommene, etwas davon in der Hand halte.

Uebrigens muß man, nach der Meynung des Herrn Geoffroy, wohl in Acht nehmen, daß alle dieſe Zubereitungen des Knoblauchs, ſie mögen nun äußerlich oder innerlich gebraucht werden, bey gewiſſen Fällen nicht Statt finden, als: wo ein Fluß von einer zähen und ſcharfen Feuchtigkeit, Blutſpeyen, eine große innerliche Hitze und eine Wallung des Geblütes iſt, und daß er hagern, hitzigen und trockenen Naturen, Podagriſten, ſchwangern Frauen, und den mit der Venusſeuche Behafteten, nicht zum Beſten bekömmt.

Von den Köchen wird der Knoblauch zu unterſchiedlichen Gebratenem, ſonderlich zu den Hammelbraten oder Schöpskeulen, gebraucht, auch zu andern Speiſen genommen. Man nimmt die Keule, legt ſie drey Tage in Eſſig und Salz, thut ſolche alsdann heraus, ſtreut Pfeffer und Nägelein darauf, bratet ſie am Spieße, und wenn ſie halb gar iſt, ſpickt man ſie mit Knoblauch; oder ſchneidet auch Knoblauch klein, thut ſolchen in einen Topf mit Fleiſchbrühe und Eſſig, nebſt Nägelein, läßt es ſieden, und gießt es über den Braten.

Nach genoſſenem Knoblauch kann der widrige Geruch gemäßigt und vertrieben werden, wenn man Zimmet, Zitwerwurzel, Nelken, Anieß= oder Fenchel Samen, Kümmel, eine rohe Bohne, oder Peterſilie, in

dem

dem Munde zerkäuet, oder einen friſchen Apfel, oder die Mangold-Wurzel, ſo in Kohlen gebraten worden, darauf ißt. Einige wollen des Knoblauchs übeln Geruch im Bauen abhelfen, wenn ſie ihn einlegen, und zu ſeiner Zeit ausgraben, wenn der Mond gar nicht auf dem Horizont iſt.

Soldaten ſollen die Gewohnheit haben, wenn ſie gern ihren Abſchied haben möchten, ſich von ihren Cameraden Knoblauch in den Hinterleib einhauchen oder einblaſen zu laſſen, um ein übles Anſehen ſich zu verſchaffen.

* * *

Das Allium urſinum, welches bey den Gothländern Rams genannt wird, wächſt ſehr häufig an der Gebirge abhängenden Seiten, auch in den Thälern, und in Beſchirmung einigen Waldes. Da man geſehn hat, daß dieſes Gewächs in den Gebüſchen kein Gras um ſich leide, haben einige Bauern in Schweden angefangen, es in die Küchengärten zu pflanzen, wo es allerley Unkraut vertilgt. Das Vieh frißt es begierig, befindet ſich dabey ſehr wohl, und wird ſehr fett davon. Wenn daher die Norweger anzeigen wollen, daß das Vieh gute Weide habe, ſo ſagen ſie, es freſſe Rams. Doch hat es die Unbequemlichkeit, daß die Milch davon einen Knoblauchgeſchmack bekömmt.

Allium, Moly dictum, ſiehe Moly.

Allium non bulboſum, ſiehe Alliaria.

Allium porrinum, ſiehe Allioprasum.

Allium ſativum alterum C. B., ſiehe Allioprasum.

Allium Victorialis, Allermannsharniſch; ſiehe Victorialis.

Allium umbelliferum pratenſe, Ampeloprasum, Porrum ſylveſtre vinearum; ſiehe unter Lauch.

Allmanden, Allmandgüter, Allmeinden, Allmenten; ſiehe Gemeinheit.

Alluvio, ſiehe Anlage.

* Allmadie, ein kleiner Kahn oder ein Fahrzeug, etwa vier Klaftern lang, mehrentheils von Birkenrinde gemacht, deſſen ſich die Wilden auf der Küſte von Afrika bedienen. Es heißt auch ein indianiſches Schiff, welches auf die Art eines Weberſchiffes gemacht, vorn ſpitzig und hinten breit und ſtumpf viereckig iſt. Es beträgt 80 Fuß in die Länge, und 6 bis 7 in die Breite. Sie können eine Menge Waaren in ſich enthalten, und mit demſelben treiben die reichſten indianiſchen Kaufleute ihre vornehmſte Handlung, indem ſie daſſelbe auch an die europäiſchen Kaufleute vermiethen.

Almanach, ſiehe Kalender.

* Almandine, iſt ein Mittelſtein zwiſchen dem Granat und Rubin, wiewohl dieſe letztern mehr ſchwarzroth, als die Almandinen ſind. Insgemein hat man Almandinen, welche zuweilen auch Alabandiken genannt werden, von der Geſtalt eines kleinen gelblichen Waſſerkieſels. Sie ſind in gleichem Werthe mit den orientaliſchen Granaten; wiewohl bey uns in Europa wenig bekannt. Plinius nennt ſie Froezenios, und ſpricht, ihre rothe Farbe ſey mit weißen Flecken untermengt.

* Almane, Almene, ein Gewicht von zwey Pfunden, deſſen man ſich in Oſtindien und andern Orten zum Saffranwägen bedient.

* Almonde, Almude, ein portugieſiſches Maß zum Oehl, deren 26 eine Butte oder Pipe ausmachen. Jede Almonde beſteht aus 12 Canadors oder Cavadas, und der Canador kömmt mit einer Mingle, oder einer Amſterdamer Bouteille, überein.

Almoſen, ſiehe Almoſen-Anſtalten.

Almoſen-Gröſchel, Almoſen-Pfennig; ſiehe unter Frey-Tag.

* *Almox*, Arisfaſgo, heißt in einigen ſpaniſchen Seehäfen in Amerika eine Abgabe von dem Rindsleder, welches auf europäiſchen Schiffen verführt werden ſoll. Sie iſt dritthalb von Hundert, nach dem wahren Werthe dieſer Leder.

Almude,

Almude, ſiehe Almonde.

Alnus, Alnus vulgaris *J. B.* Alnus rotundifolia glutinoſa viridis, *C. B.* Amedanus, Amidanus *P. Creſcent.* D. Erle, Erlenbaum, Eller, Elder, Ellen- oder Ellern-Baum, Eilen, Elre, Elſe, Elſenbaum, Elter, Otter, Otterbaum, Eller mit runden kleberigen und dunkelgrünen Blättern; Fr. Aulne, Aune, Vergne, Verne; Engl. Alder; Dän. Oor oder Older, iſt ein hochſtämmiger, eben nicht beſonders dicker, jedoch gerade aufwachſender Baum, welcher am allermeiſten in feuchtem Boden, auch an dem Rande der Flüſſe und Waſſergräben, und ſumpfigen oder moraſtigen Gegenden, zu finden iſt.

Die in Frankreich, und auch in England, gemeinſte Art von Erle, wird in der Provence Averno genannt. Ihre Blätter haben eine ſtarke Aehnlichkeit mit dem Haſelſtrauche, endigen ſich aber nicht mit einer langen Spitze, ſind kleberig, dunkelgrün, dicker und nicht ſo gezackt, wie bey dem Haſelſtrauche. In Oeſtreich und Ungarn hat die gemeine Sorte ebenfalls dunkelgrüne Blätter, jedoch ſind dieſelben länglich, ſchmahl, dünner, weicher und nicht ſo kleberig. Um Lyon findet man eine mit einem weißlichen und unterwärts rauchen Blatt, und um Caen eine, mit eingekerbten Blättern. Auch auf den Gebirgen finden ſich Erlen, welche kein ſo feuchtes Erdreich, wie die andern, erfordern, und gemeiniglich nicht ſo groß werden. Auf den Alpen und dem apenniniſchen Gebirge wächſt vornämlich eine, welche nur einen Fuß hoch wird, und es iſt dieſes diejenige, welche Boccone durch die breiten, gekrauſten, kleberigen und eingekerbten Blätter unterſcheidet.

Die Erle ſoll in Louiſiana ſehr häufig anzutreffen ſeyn.

Bey den meiſten Sorten der Erle ſind die Blätter ziemlich breit, am Rande ſtark gezackt, unterwärts mit ſehr hervorſtehenden Rippen verſehen, und ſtehen wechſelweiſe an den Zweigen. Die Bäume laſſen alle Jahre ihr Laub fallen.

Die

Die verſchiedenen Sorten haben insgeſamt einerley Beſchaffenheit ihrer Befruchtungstheile. Die männlichen und weiblichen Blumen befinden ſich beſtändig auf einerley Stämmen und Aeſten, ſind aber von einander entfernt. Die männlichen hängen an einem gemeinſchaftlichen Stiele dick an einander, und formiren ein einziges, wenig dichtes, ſchuppiges, walzenförmiges und ziemlich langes Zäpfchen oder Kätzchen, woſelbſt die Blümchen, je drey und drey, zwiſchen den Schuppen hervor kommen. Jedes Blümchen beſteht aus einem, faſt durchaus in vier Theile zerſchnittenen Blumenblatt, aus deſſen Innern vier ganz kurze Staubfäden hervor gehen. Die weiblichen Blüthen ſtellen eine Aehre oder einen ſchuppigen Kegel dar. Blumenblättlein wird man daran nicht gewahr, ſondern unter jeder Schuppe befindet ſich ein ovaler Eyerſtock, woraus nachher ein platter, ovaler, etwas eingekerbter, dünner, rothbrauner, und nebſt den andern in dem ſchuppigen Kegel eingeſchloſſener Same, ohne Federbuſch, wird. Dieſe ſchuppige Kegel, welche ebenfalls büſchelweiſe hangen, kommen alsdann kleinen Fichten-Aepfeln oder Zapfen gleich. Die Befruchtungstheile der Erle haben eine ſo ſtarke Aehnlichkeit mit denen an der Birke, daß **Tournefort** letztere bloß durch ihren geflügelten Samen unterſchied. **Linnäus** hält dieſen geringen Unterſchied nicht für beſtändig, und bringt daher die Erlen und Birken unter das Geſchlecht der Betula. Die Frucht bey der Birke aber iſt kein Kegel, ſondern eine Walze.

Die Erle blüht im Julius. Ihre Wurzel iſt dicht, lang, gewunden, auswendig ſchwarz, inwendig weiß, und von einem ſcharfen und bittern Geſchmack.

Ob gleich die Erle ſich vor überhingehenden Ueberſchwemmungen nicht fürchtet, ſo will ſie doch an Orten, wo das Waſſer den Sommer hindurch ſtehen bleibt, nicht gut fort. Wenn man ſie demnach dahin pflanzen will, muß man Gräben ziehen, und ſie in die von denſelben

ſelben aufgeworfene Erde bringen. Uebrigens iſt ein feuchter Boden für dieſen Baum ſehr zuträglich, welcher eben dadurch ſonſt unnützes Land in Werth ſetzt. Setzt man ihn in ein trockenes Erdreich, ſo erſchöpft er daſſelbe gar bald.

Man ſäet die Erle gemeiniglich im Februar, und die daraus wachſenden Bäume gerathen ſehr gut.

Die Erlen, welche man drey bis vier Jahre in der Baumſchule erhalten hat, kommen beſſer, als die andern, fort.

Unter der Rinde der Erlen erzeugen ſich bisweilen rothe Würmer, welche ſich nachher in das Holz freſſen, und den Untergang des Baumes befördern.

Um zu verhüten, daß das Vieh die Sprößlein und das Laub der Erlen nicht abfreſſe, muß man gute Gräben um die geſäeten Erlen aufwerfen.

* Das lateiniſche Wort Alnus leiten Einige daher, quia amne alatur.

Da die Erle einen feuchten Boden liebt, ſo kann ſie auch von oben eine Moserde, oder eine Art des mittlern Erdbodens leiden, welches die wenigſten Bäume thun; wiewohl ſie auch in einem ſandigen Boden gern fort kömmt, und auch in einem etwas kieſigen vorlieb nehmen würde, wenn ſie nur an beyderley von unten Näſſe hat. Einen Unterſchied zwiſchen der weißen und ſchwarzen Erle machen Einige deswegen, weil ſie ein dunkelgrünes, fettes und kleberiges Laub, nebſt mehr röthlichem Holze, zeigt, wenn ſie an einem feuchten Orte ſtehn; hingegen in trockenem Lande ein mehr weißliches Blatt und Holz. Nach Herrn Moſer, in ſeinen Grundſätzen der Forſtöconomie, dem auch Döbel gefolgt iſt, kann man ſie dadurch unterſcheiden, daß der Hieb der Roth=Erle ſogleich blauröthlich, hingegen bey der Schwarz=Erle nicht ſo geſchwind anlaufe, auch die Schärfe nicht führe, daß die Aexte davon anlaufen.

Die

Die weiße Erlen-Art, oder der weiße Erlenbaum, die Weißerle, die Grauerle, eine Art Erlen mit grauen oder weißen, gleichſam mit Mehl beſtreueten Blättern, Alnus alba, Alnus incana & hirſuta BAUH. *Hiſt.* Alnus folio incano, BAUH. *Pin.* wird häufig in Lappland angetroffen, wo man hingegen ſelten einen gemeinen Erlenbaum findet; allein, in andern Gegenden von Schweden ſind dieſe gemein, und die weiße ſehr ſelten.

Der Erlen ihre Höhe iſt faſt von der mittlern Baum-Höhe; jedoch in Preußen ſollen ſie am höchſten wachſen. Ein guter Hauswirth aber läßt ſie nicht gern zu hoch wachſen, denn, weil ihre Wurzeln in lockerm Boden ſtehen, ſo kann ſie der Wind, wenn ſie hoch iſt, leicht faſſen und umwerfen, da denn, wenn ſie am Waſſer ſteht, ein gut Stück Boden mit aufgeriſſen, und dem Strohm eine neue Gewalt eingeräumt wird. Die Wurzeln der Erlen wachſen gerade unter ſich, und verurſachen viel Arbeit, wenn ein Bruch zu Wieſen gemacht wird. Die Erlen vertheilen ſich gern in viele Aeſte, weil ſie von Natur nicht dicht beyſammen aufgehen, und haben auf Kaſtanienart eine braune Rinde, welche bey jungen Bäumen, oder die noch in Stangen ſtehen, weiße Tüpflein hat; wenn aber die Erlen zu alten Bäumen aufwachſen, ſo reißt die Rinde gern auf. Weil ſich das Holz, ſo wie auch das hagebüchene, nicht wohl gerade ſpalten läßt, ſondern ungleich aufreißt, ſo ſchickt ſich der griechiſche Name Clathra, oder Κλῆθρος, ſo vom Reißen herkömmt, ſehr wohl darauf. Die Blätter ſind ziemlich rund, an dem Ende nicht geſpitzt, am ganzen Rande ſtark gezackt, und zu gewiſſer Zeit ſehr harzig anzufühlen; davon ſollen die Bienen ſich das Wachs ſammeln, das Vieh aber ſoll dieſe Blätter ſelten zur Speiſe nehmen, wegen ihrer Bitterkeit, vielleicht auch wegen des ihm widerlichen reſinöſen Geruches; daher ſetzt man die Erlen gern ins Gehäge, die Felder gegen

gen die Straßen und Wege zu verzäunen, und das Vieh von dem Durchbrechen abzuhalten. In den Breßlauer Natur- und Kunſt-Geſchichten, v. Mon. Aug. 1730, findet man eine curiöſe Nachricht von einer Erle, welche in bemeldetem 1730. und vorhergehendem 1729. Jahre unweit Bautzen in der Lauſitz auf eine beſondere Art geblüht, und von deren eingebildeten gefährlichen Bedeutungen unter dem daſigen Landvolke. Die Früchte erſcheinen in der Geſtalt eines kleinen ſchuppigen Kegels. Wenn die Schuppen ſich öffnen, laſſen ſie die flachen bräunlichen ganz kleinen Samenkörner fallen. Dieſer Same wird nach Beſchaffenheit der Gegend und Witterung, oft im October, meiſt aber im September und November, reif. Wenn der Planteur bemerkt, daß derſelbe reif iſt, ſammelt er die Zäpflein in Säcke, oder in ein ander Gefäß, ſtellt ſolche an einen warmen Ort, damit der Same bey einigem Umrühren und Schütteln heraus fallen möge. Er ſtreut ihn ſogleich aus, oder verwahrt ihn bis auf das Frühjahr zu weiterm Gebrauch. Diejenigen, welche dieſen Samen von andern Leuten einſammeln laſſen, und nach dem Maße kaufen, können die Behutſamkeitsregeln merken, welche Kuhn, in ſeiner Conſervation des Holzes, S. 46. giebt. Den Samen freſſen auch die Zeiſige gern, und bleiben deswegen faſt den ganzen Winter über hier zu Lande, und halten ſich auch, wo dergleichen große ſamentragende Erlen ſtehn, gern auf. Die Fortpflanzung der Erlen iſt ſehr leicht, wenn man ſie in Haufen von Stangen ziehn will. Will man ſie aber als einen Baum ziehn, ſo wird etwas mehr Sorgfalt dazu erfordert, welches denn auch der Mühe gar wohl werth iſt. Es geſchieht aber die Fortpflanzung: 1) durch den von ſich ſelbſt ausgefallnen Samen, wenn er nur eine ihm taugliche Erde ergreift; 2) durch den zeitig geſammelten und zu rechter Zeit geſtreuten Samen; 3) durch das Pflanzen und

und Einſetzen oder Abſenken der Zweige oder Satzerlen; 4) durch das Wiederausſchlagen des Stamms oder Stumpfens, Stöcke und Wurzeln. Wenn der Same im Herbſte ausfällt, und mit den Ströhmen oft weggeführt, zugleich aber durch dieſe Näſſung ganz zuträglich zu ſeinem Bekleiben eingebeizt worden, ſchlägt er ſodann auch auf hartem Boden, wohin der nachlaſſende Strohm ihn fallen laſſen, ganz gern Wurzeln, und wächſt munter fort. Man bekämmt zwar auch dieſen Samen, wenn man Stangen quer über einen kleinen Fluß legt, daß ſie halb im Waſſer ſeyn, und halb heraus gehn, da ſich dann der Erlenſame an ſolche Stangen anlegt, daß man ihn mit der Hand wegſchöpfen kann. Aber das Beſte iſt, daß man die reifen Erlen-Zäpſchen um Martini ſammle, wohl trocken werden laſſe, hernach in einen Sack faſſe, und auf dieſen klopfe, ſo fällt der braune kleine Same häufig heraus. Wer ſich aber mit dergleichen Einſammlung des Samens nicht bemühen mag, der ſchneide, wenn der Same reif zu werden anfängt, von alten Bäumen etwas früh, einige Zweige ſamt den Samenzäpſchen ab, und ſtecke ſie auf aufgeworfene Gräben in bruchigen Orten, ſo öffnen ſich die Zäpſchen bey dem Sonnenſcheine von ſelbſt. Von dieſen alſo geſäeten Erlen kann man zum Verpflanzen nehmen. Es ſtehn ſolche gemeiniglich ſo dicht beyſammen, daß von zehn kaum eins aufkommen kann. So bald ſie zwey bis drey Fuß hoch erwachſen ſind, können ſie an beliebige Orte geſetzt werden. Wer ſich aber einen Vorrath von ſolchem Samen verſchafft hat, der ſtreue ihn ſolchergeſtalt aus, daß er nur ein wenig Erde faſſen möge. Andere vermiſchen denſelben, etliche Tage vor der Ausſaat, mit feuchtem Sande, damit er etwas erweicht und abgeſondert werde, und nicht zu dicht fallen möge. Gut wäre es, wenn ſolche Aecker zuvor könnten aufgehackt werden, damit der Same nicht im Raſen oder Mos

erſticke.

erſticke. Weil man aber im Frühlinge wegen der Näſſe mit dem Umhacken nicht fortkommen kann, ſo haben ihn Einige neben und auf die bruchigen unumgehackten Flecken häufig geſtreut, und eben ſowohl eine erwünſchte Anfliegung des Samens erhalten. Die Ausſäung geſchieht dann im Frühlinge; jedoch iſt dieſe Art der Fortpflanzung ſehr langwierig. Einige, z. B. Evelyn, und von Carlowitz, geben den Rath, daß man bey Vermehrung derſelben eben ſo, wie mit den Satzweiden, verfahren ſolle; daß man nämlich armsſtarke erlegene Stangen hauen laſſen, und dieſelben anderthalb Fuß tief in feuchten Boden ſtecken ſoll, wenn ſie zuvor ein Paar Tage im Waſſer gelegen haben. Allein, obgleich ſolche geſteckte Stangen in den erſten Jahren viele junge Zweige treiben, ſo pflegen doch die meiſten bald wieder zu vertrocknen. Den beſten Fortgang findet man, nach dem Zeugniſſe, des Ellis, Büchtina c. bey Setzlingen, welche ungefähr fingersſtark genommen werden. Dieſe Stücke müſſen im Anfange des Aprils gepflanzt werden. Einige hauen ſie ſogleich zu dieſem Ende; Andere aber hauen ſie im October, binden ſie in Bündel, laſſen ſie mit dem dickern Ende den ganzen Winter über im Waſſer hangen, und pflanzen ſie alsdann im Frühlinge. Sie thun dieſes, um ihres Wachsthums gewiß verſichert zu ſeyn; allein, es iſt eine unnöthige Mühe; denn ſie ſchlagen gemeiniglich ohnedies ſehr gute Wurzel. Man pflanzt auch wohl ein Stück von der Wurzel einer Erle kreuzweiſe in den Schlamm, damit ein Baum daraus wachſen möge, und dieſes tiefe Legen der Wurzel dient zum Schutze wider die Winde. Andere graben eine lange Stange von einer Erle, die ſie an beyden Enden abſchneiden, in die Erde, wovon viele Zweige in die Höhe ſchießen, die man nahe an der Erde abſchneiden muß; da denn an jeder Stelle, wo man geſchnitten hat, viele neue wieder hervor ſchießen. Allein, un-

geachtet alle dieſe Methoden nicht nur angeprieſen, ſondern auch häufig mit einem gutem Erfolge gebraucht werden, ſo räth doch die öconomiſche Geſellſchaft in England im I. Th. der überſ. Allgem. Haushaltungs- und Landwiſſ. S. 646, eine ganz andere an, nämlich die Erlen, wie die Ulmen, durch Legen zu ziehen. Die Schoſſen ſchlagen bey dieſer Methode ſogleich Wurzel, und laſſen ſich vortrefflich verpflanzen. Man muß zu dem Ende, nahe an einem Fluſſe eine Baumſchule anlegen, wo einige wenige Erlen-Stühle zu einem beſtändigen Vorrathe dienen werden. Ein Jahr nach dem Legen müſſen die Schoſſen abgenommen und verpflanzt werden. Zu dieſem Ende muß man Löcher, ſieben Fuß von einander, graben laſſen, um die jungen Schoſſen hinein zu ſetzen. Die Löcher müſſen zwey Fuß tief ſeyn. Die jungen Bäume müſſen behutſam aufgenommen, und wenigſtens anderthalb Fuß tief in einer loſen Erde auf dem Boden der Löcher gepflanzt und mit Erde wohl bedeckt werden. Ein jeder von dieſen Schoſſen wächſt alsdann heran, und keine Methode iſt ſo gewiß oder ſo vortheilhaft. Ein Jahr, nachdem ſie gepflanzt worden, muß man die ſchönſten, ſtärkſten und geradſten Schoſſen ausmerken, und dieſelben ſtehen laſſen; die ſchwächern aber muß man ſechs Zoll von der Erde abſchneiden. Man muß beynahe die Hälfte zu Bäumen ſtehen laſſen, und die beſchnittenen werden alsdann, wie gewöhnlich, lange und gerade Stangen wieder hervor bringen. Auf dieſe Art bekömmt man Erlen, die, ſoweit ihre Natur es zuläßt, als Bäume wachſen, und auch zugleich Erlen von der gewöhnlichen Art, die man eben ſo, wie die gemeinen Erlen, fällen kann, da indeſſen die andern, wie anderes Zimmerholz, unter dem Fällholze ſtehen bleiben, an Größe und Werth immer zunehmen, und ſo lange wachſen können, bis die andern verſchiedenemale gefället worden. Erlen, die man auf die gemeine Art

wachſen läßt, muß man in vier Jahren einmal fällen; denn ſie wachſen ſehr geſchwinde.

In Hennegau verfährt man mit der Pflanzung der Erlen folgender Geſtalt: man ſammelt von den weißen Erlen und anderm Laubholze die Samenbehältniſſe und Samen, wenn ſie reif ſind. Nachdem man nun eine tiefe Furche längshin im Lande gepflügt hat, ſo lang man will, oder kein Hinderniß findet, ſo ſäet man in dieſe Furche den geſammelten Erlenſamen gehörig dick; ein anderer Pflug wirft die aufgepflügte Furche wieder zu, daß alſo die erſte Furche und das darein Geſäete einigermaßen bedeckt wird. Daneben, zwey Pflugſcharen breit davon, wird noch eine Furche gepflügt, und ſo weiter durch das ganze zum Pflanzen beſtimmte Feld. Das Jahr darauf wird gleich viel Feld dazu genommen, und damit eben ſo verfahren, bis man viele Jahre nach einander jährlich immer eben ſo viel Feld, als im erſten Jahre, dazu genommen hat. Wenn man nun zuletzt ſieht, daß die Pflanzung des erſten Jahres ſo viel Höhe und Wachsthum erreicht hat, daß ſie mit Nutzen gehauen werden kann, ſo fället man alles aufgewachſene Gehölz, dicht an der Erde, und ſchief überzwerch. Man behauptet, wenn der Baum ſo abgehauen iſt, kämen die neuen Schößlinge beſſer aus der Wurzel hervor; hernach hat man jedes Jahr eine gleiche Aernde von den übrigen Pflanzungen der ſpätern Jahre, ſo daß, wenn man die letzte abgehauen hat, die Pflanzung des erſten Jahrs wieder ſo zugewachſen iſt, daß ſie von neuem das zweyte Jahr kann gehauen werden, mit dem Unterſchiede, daß ſie da viel häufiger iſt, als das erſtemal, und ſo immerfort.

Es wird in Zeit von 30 bis 40 Jahren ein Erlenreis, beſonders, wenn es im naſſen Boden ſteht, zu einem ſolchen ſtarken Baume, der für ſchlagbar angeſehen werden kann, und einen beträchtlichen Theil von Holz giebt. Es treibt nach dem Abhauen ſo ſtarke Loden,

den, daß man ſie an einigen Orten alle 10 oder 12 Jahre wieder abholzt; und wenn ſie auch im Sommer abgehauen werden, ſo wachſen ſie dennoch aus dem Stamme und Wurzeln wieder hervor.

Dieſer nützliche Baum gedeiht an moraſtigen Orten, wo man keine andere Art Holz fortbringen kann, der Moraſt mag von der gewöhnlichen ſchwarzen Art, oder thonig oder leimig ſeyn. Ja ſelbſt der Torf, wenn er nicht allzu tief ſteht, iſt für ihn kein Hinderniß. Insbeſondere wird man erfahren, daß auch der Moraſt ſich ſtark vermindern wird, ſobald dieſes Holz eine anſehnliche Größe erreicht hat. Der Boden wird feſter werden, und das Vieh wird in dergleichen Gegenden, wo es ſich wegen der Tiefe des Moraſtes nicht hinwagen dürfte, den größten Theil des Jahrs über mit Bequemlichkeit weiden können. Es werden ſogar beſſere Arten des Graſes wachſen, als vorher. Die Urſache dieſes Erfolgs iſt leicht einzuſehen. Die Erlen, die wegen der Geſchwindigkeit ihres Wachsthums, und der Fettigkeit ihrer Blätter, ſehr viele Feuchtigkeiten nach ſich ziehn, ſind gleichſam Canäle, wodurch die Näſſe des Moraſtes abgeführt wird. Sie ziehn die Feuchtigkeiten in großer Menge in ſich, und verdünſten ſie durch ihre Blätter in der Luft. So wie die Näſſe des Grundes abnimmt, ſetzt ſich der Boden feſter zuſammen. Er nimmt eine ganz andere Natur an, und die mehrere Trockenheit macht ihn geſchickt, ganz andere Kräuter hervor zu bringen, als vorher in dem ſchwammichten und moraſtigen Boden zu wachſen vermögend waren.

In Holland macht man Hecken daraus um Kohl- und Obſtgärten, und hält ſie unter der Schere.

Die Erlen wachſen am beſten im Waſſer, und ſind im Verzäunen von ſonderbarem Nutzen. Sie verhüten, daß die Ufer der Wieſen vom geſchwind vorbeylaufenden Waſſer nicht weggeſpühlt werden. Sie wachſen nirgends beſſer, als an den Ufern ſolcher kleinen Bäche.

Die geſchwinden Ströhme derſelben ſpühlen die Ufer häufig, zumal bey Krümmungen, unten weg; die Wurzeln guter Erlen aber ſind ein ſicherer Schutz dawider. Auch iſt an vielen Orten, wo die Bäche einen ganz geraden Lauf haben, der Boden der Wieſen ſo loſe und mürbe, daß er beſtändig weggeſpühlt, und der Canal des Waſſers erweitert wird. Hier leiſten die Erlen demſelben die beſten Dienſte. Unter den Wurzeln halten ſich auch die Fiſche und Krebſe gern auf. Man muß aber ſolche Erlen bald zu Schlagholz machen. Denn, wenn man die Stämme allzu groß und ſtark wachſen läßt, ſo kann der Wind ſolche wohl faſſen; und weil der Rand am Waſſer meiſtens hohl iſt, ſo ſenkt und neigt ſich der Stamm gegen das Waſſer, bekömmt alſo das Uebergewicht, und bricht mit dem Ufer und der Wurzel zugleich ein, nimmt viel Erdreich zu ſich, und es geſchieht alſo zum öftern großer Schade an Dämmen und Ufern, welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und, ehe er ſo ſtark wird, abhaut, nicht zu befürchten iſt, indem ſich die Wurzel ſolchenfalls erſtärkt, und deſto mehr den Wäſſern und Fluthen widerſteht.

Weil das Erlenlaub, wenn es zur Fäulung kömmt, das ſchönſte und klarſte Waſſer ſchwarz unrein nnd ſtinkend zu machen pflegt: ſo werden die Erlenbäume und Gebüſche an den Teichen und Fiſchhältern nicht gern geduldet.

Die Rinde und Knoſpen oder Samenbehältniſſe dieſes Baumes, dienen den Lederbereitern, wiewohl dadurch das Leder ſehr roth wird, und auch den Färbern. Letztere, und die Hutmacher, wie auch die Schuſter, verfertigen damit ein ziemlich ſchönes Schwarz oder Tinte, und nehmen ſolche, anſtatt der Galläpfel, um den Eiſentheilchen die ſchwarze Farbe zu geben. Daher iſt auch in der herzogl. Würtembergiſchen Forſt-Ordnung verordnet, daß von den Färbern kein geſundes oder ſtehendes und ungezeichnetes Erlenholz geſchält werden ſoll. Die Erlenrinde wird ſowohl zum Braun-

als Schwarzfärben gebraucht. Zu erſterm Behufe trocknet man dieſelbe, ſtößt ſie klein, kocht ſie ſo lange, bis die Lauge dick wird, und legt die Waare, welche braun gefärbt werden ſoll, hinein. Fürchtet man, daß der Zeug nicht dunkel genug werden möchte, ſo trocknet man ihn ab, und laugt ihn hernach. Zur ſchwarzen Farbe nimmt man Erlenrinde, kocht dieſelbe wohl, nimmt die Lauge davon, mengt das Schwarze darunter, welches ſich beym Schleifen vom Schleifſteine und Eiſen abnutzet, ſetzt es ſo ans Feuer, kocht es auf, legt das Garn hinein, und läßt es liegen, bis man ſieht, daß es recht ſchwarz iſt. Hiemit wird Wolle und leinen Garn gefärbet. In verſchiedenen Orten in Smoland findet man moraſtige Erde mit Eiſenocher; dieſes giebt dunklere Farbe, als einige andere Schwärze, womit man das Bauertuch färbet. Hiezu macht man die Beize von Erlenrinden, welche geſotten und abgekocht wird; man gießt es in die Schwärze, ehe ſie färbet. Die innere rothe Rinde von der weißen Erle, wenn man ſie käuet, färbt den Speichel ſehr roth; ja, die Lappländer brauchen wirklich dieſe Rinde zu einer rothen Farbe, womit ſie ihre Felle und Leder färben, da ſie dieſelben bloß mit einem davon gefärbten friſchen Speichel einſchmieren, wie ſie auch ſonſt hiezu ſich der Tormentillwurzel bedienen; daher man bey ihnen Schuhe, Kniebänder, Gürtel, Halsbänder, und faſt alles, was blos von Leder gemacht iſt, roth antrifft. Bey einigen Salzſiedereyen bedient man ſich der Erlenrinde zur Beförderung des Schäumens, und baldigen Auflöſens der übrigen Terreſtrität. Die Rinde, oder eigentlich das weiche Holz, welches zunächſt unter der Rinde ſteht, wird von einigen mitternächtigen Völkern unter das Brod genommen, auch manchmal zu Hefen oder Sauerteig gebraucht. Als vor dieſem die Rinde von den Färbern ſtark gebraucht ward, mußten die Erlen im Frühlinge gefällt werden, weil alsdann die Rinde am leichteſten abgeht. Jetzt aber fällt

man

man ſie im November und December, und findet das Holz viel feſter, als wenn es in der Saftzeit gefället wird. Es iſt indeſſen ſehr gut, den größten und beſten Stücken der Erlen, wenn ſie gefället werden, die Rinde zu nehmen, wenn ſie gleich zu nichts gebraucht wird; denn es erzeugen ſich oft Würmer darunter, die das Holz verderben; wenn aber die Rinde herunter iſt, wird es ſelten von ihnen beſchädigt. Wenn man aus den Erlenknoſpen eine Tinte machen will, ſo muß man zuſehen, daß ſie zu ihrer völligen Reife gekommen ſeyn, indem ſie nicht alle Jahre recht reif werden; ſie müſſen auch mit etwas Vitriol vermiſcht, und alsdann mit darauf gegoſſenem Waſſer am Feuer gekocht werden.

Zu Waſſer= und, Mühlen=Gebäuden, oder wo man wegen Moraſtes, keinen Grund hat, und doch bauen will und ſoll, hat man kaum ein beſſeres Holz zu Pfählen, als das von Erlenbäumen; wie denn halb Venedig auf Erlenpfählen ins Meer gebaut ſeyn ſoll: wenn daß weiße Holz oder der Splint hinweg gehauen worden, indem man behauptet, daß es in naſſen Orten, nach den Zeugniſſen des **Palladius** und **Vitruvius**, von der Verweſung gänzlich befreyet ſey. Es müſſen aber die Erlenſtämme friſch und mit ihrem natürlichen Saft in das Waſſer zu Pfählen eingeſchlagen werden, weil ſie ſonſt von der Luft etwas an ſich ziehen, welches der Dauer widerſteht. Auf dieſer Unverweslichkeit des Erlenholzes unter dem Waſſer, beruht auch noch eine hauswirthſchaftliche Nutzung deſſelben, da man das ſtärkere Reiſig und einige Büſchel davon in die Gräben wirft, die durch die Ackerfelder laufen, noch mehr aber, die einige Stücke des Wieſenbodens unterbrechen; alsdann werden ſolche Gräben mit Erde oben zugefüllt, da denn das Waſſer durch die Gebäude von Erlen unter der Erde, weil jene als unverweslich, dieſe offen halten, abläuft, und von oben die Trockne erhalten wird. **Virgil**, dem die an Flüſſen zu großer Dicke wachſenden

Erlen wohl bekannt geweſen, gedenkt auch, daß das Holz derſelben zu Kähnen zu gebrauchen ſey. So viel wiſſen wir, daß es nicht ſo leicht verweſet; daß es ſich aber mit der Zeit in Stein, oder gar in Eiſen verwandeln ſoll, iſt etwas, ſo noch von mehrern Erfahrungen beſtärkt werden muß. Dergleichen in Stein verwandeltes Erlenholz, welches zu Scheermeſſern ſehr gute Schleifſteine abgiebt, wird, nach des **Ulyſſes Aldrovandus** Zeugniß, zu Venedig aus alten Fundamenten häufig ausgegraben. Auch hat man dergleichen in der Naturalienkammer des **Calceolarius**, zu Verona, aus dem verſteinernden Fluß Sarno in Campanien, an den neapolitaniſchen Grenzen, ehemals gezeigt, und iſt von **Virgil** Ecl. VIII, v. 52.

Videas lapideſcere Sarni
Coeruleo ſub fonte Alnum, ſiliceſque maniplos,
Et paleæ intortos lento cum vimine culmos.

auf ſpäte Zeiten im Andenken erhalten worden. **Kentmann**, in ſeiner Nomenclatura rerum foſſilium, lehret, wie dieſes Holz zu petrificiren ſey, und ſagt, S. 39: man ſolle ein Stück Erlenholz in einen kupfernen Keſſel thun, darin zum Bier der Hopfen gekocht würde; wenn dieſer durchkocht wäre, ſolle man das Holz wieder heraus nehmen, und drey Jahre im Sande im Keller verwahren und verdecken; nach dieſer Zeit würde es anſtatt eines Wetzſteines gebraucht werden können. Ein gleiches behauptet auch **Liebknecht**, de Diluvio, S. 66. weil die Erlen mit dem Eiſen eine große Verwandtſchaft hätten. Man iſt mit Herrn **Büchting** nicht in Abrede, daß nicht das Erlenholz, unter gewiſſen Umſtänden, in der Erde länger dauern kann, als es, vor ſich und nach ſeinen Eigenſchaften betrachtet, dauern würde, wenn es nämlich an ſolchen Orten verbaut wird, wo das Waſſer viele mineraliſche Theile mit ſich führt; und man kann noch dazu voraus ſetzen, daß, da dieſe Theile, wie dafür gehalten wird, ſich gern an dieſem

ſem Holze präcipitiren und anhängen: ſo kann ſolcher⸗geſtalt eine Kruſte von mineraliſchen Theilen das Holz gleichſam verſteinern, und zu einer deſto längern Dauer Gelegenheit geben. Da nun, wie gedacht, das Erlen⸗holz ſich im Waſſer faſt undenkliche Jahre erhält, ſo iſt es zu Waſſerröhren ſehr nutzbar, und nach Leupolds Zeugniß, im Theatro hydrotechnico bey den Maſchi⸗nen der Waſſerpumpen, Büſchelkünſte, u. d. gl. wohl zu gebrauchen. In der freyen Luft und Wetter hinge⸗gen, wo es bald trocken bald naß wird, hält es ſich nicht gar zu lange, ſondern wird bald brüchig, morſch und faul. Zu Faſſung der Sole bey Salzwerken, wider⸗rathen ſolches Verſtändige, weil es gern ſtinkend werde. Wegen ſeiner Dauerhaftigkeit werden hier und da die Pferdeſtälle oder Dunggruben damit bebolt. Da man es nicht gern zu Gebäuden im Trocknen verwendet, ſo taugt es am allerwenigſten zu Bögen an den Armbrü⸗ſten, daher das alte Sprichwort ſeinen Urſprung haben mag: rothe Haar und Erlenbogen, ſo gerathen, ſoll man loben. Sonſt hat man auch noch ein anders Sprichwort: rothe Haare und Ellernholz, wachſen auf keinem guten Boden, worüber man im 62. und 74. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757. Unterſuchungen, wegen des Urſprungs, antrifft. Was von deſſen Zähigkeit in der Nacht vom Grünendon⸗nerstage zu halten, ſiehe Döbels Jäger⸗Practica, 3ter Th. S. 85.

Von dem Erlenholze werden von den Leiſtenſchnei⸗dern Schuh⸗ Stiefel⸗ und Pantoffelabſätze, und in Weſtphalen und London die Holſchen oder hölzernen Schuhe, Sabotiers, geſchnitzt; ſolche werden hernach, um ſie zu trocknen, hart zu machen, das Aufreißen der⸗ſelben zu verhindern, und ſie vor dem Wurmſtiche zu ver⸗ſichern, geräuchert. Weil auch dieſes Holz auf alten Stämmen etwas wammerig, windicht und gedreht wächſt, weswegen es auch nicht gut ſpaltet, und folglich

nicht ſo leicht aufreißt, ſo wird allerley Geräthſchaft, als: Mulden, Backtröge, Schaufeln, u. d. gl. davon verfertigt. Man arbeitet daraus allerley Schreinerarbeit, z. B. Bettladen und Getäfel, weil ſich die Wanzen nicht gern darin aufhalten ſollen. Herr M. Hellwing in Angerburg, erzählt im XVII. Verſuche der Breßlauer Samml. v. Aug. 1721, S. 172, wie er einſtens gewahr geworden, daß in einem dick auf einander liegenden Hühnermiſt, welcher unter einer Stange, darauf die Hühner des Nachts zu ſitzen pflegen, eine geraume Zeit gelegen hatte, da derſelbe von der oberſten Rinde befreyt, und darunter ein wenig mit einem Stecken geſtöhrt ward, eine ungemeine Menge Wanzen, die Fauſtdick über einander gelegen, ſich befunden; als man nun den Ort reinigen ließ, und vermeinte, des Ungeziefers ganz los geworden zu ſeyn, ſo fanden ſich bey künftig wieder geſammletem Hühnerkoth, dieſelben und zwar in größerer Menge wieder. Als er aber hierauf Späne von Erlenholz unter ſie legen laſſen, ſo war des andern Tages keine einzige mehr zu ſehn. Dergleichen Effect nun thut vornämlich auch das Erlenholz in den Bettſtellen, wenn ſie davon verfertigt werden. Man läßt nämlich Breter aus dem Erlenbaum ſchneiden, und zwar im abnehmenden Mond, im März wenn der Saft in den Baum tritt, und, wenn ſie wohl getrocknet ſind, Bettſtätten daraus machen; jedoch müſſen die Stollen an den Betten gleichfalls von geſpaltenem Erlenholze ſeyn; auch müſſen die Bodenbretter, ja der Deckel, von keinem andern, als Erlenholze, gemacht werden; und man kann verſichert ſeyn, daß keine einzige Wanze ſich in ſolchem Bette aufhalten werde.

Es ſuchen das Erlenholz auch die Drechsler und Tiſchler, und wird ſtark zum Einlegen gebraucht, indem es eine ſchöne ſchwarze Farbe annimmt, und alsdann etwas dem Ebenholze gleicht. Und es wäre zu wünſchen, daß man, nach dem Beyſpiele der Einwohner in Guienne,

alle Zweige oder Stangen dieſes Baumes zu Weinpfählen oder Hopfenſtangen, mehr als bisher geſchieht, anwenden möchte. Aus den kleinern Stangen kann man ſo gut, als aus anderm Holze, Hürden machen.

Nach des Herrn von Linné Bericht, ziehen die Nordländer die aus dem Holze der weißen Erlen verfertigten Gefäße, allen andern vor, um die Milch darin aufzubehalten, weil ſie wahrgenommen zu haben behaupten, daß ſie in denſelben viel mehr Rohm zeuge, als in andern Geſchirren.

Als Brennholz betrachtet, wird das Erlenholz, wenn es den Sommer über in freyer Luft aufbehalten worden, ſo trocken und dürr, daß es dem Büchenholze, in Anſehung der Hitze und erwärmenden Kohle, nicht viel nachgiebt; wenigſtens ſteht es hierin mit dem Birkenholze in einerley Werthe, wo es nicht demſelben noch vorzuziehen iſt. Nach der Schwere kommen ſie folgender Geſtalt mit einander überein:

Wann ein Kubikfuß grün Birken wieget, = = = = = =	$41\frac{1}{4}$	Pfund;
ſo wieget Erlen, = = = =	36	—
Gedörrt Birken, = = = =	$29\frac{1}{2}$	—
Gedörrt Erlen, = = = =	24	—
Wenn ſie zwey Monate im Waſſer gelegen:		
Birken, = = = = = =	$47\frac{1}{2}$	—
Erlen, = = = = = =	$46\frac{1}{2}$	—

Wenn das Erlenholz recht abgelegen hat, taugt es auch für herrſchaftliche Perſonen in Kaminen zu brennen, indem es gar keine Beſchwerde mit Platzen, Dunſten, Rauchen, verurſacht, ſondern ganz gelinde brennet, und eine ziemlich dauernde Gluth hinter ſich läßt. In Hennegau, wird von einer gefällten Erle dreyerley Art Brennholz in Bündel gebunden. Die dickſten Enden werden geſpalten, und etwa $4\frac{1}{2}$ Viertelelle lang abgehauen, da ſie $\frac{1}{2}$ Elle im Durchmeſſer ſind; ſie werden

den an drey Stunden mit Wieden umbunden, und heiſſen, Cotteret. Die zweyte Gattung, Fagot, wird auch ſo zweymal gebunden; aber aus den Gipfeln und den ſtärkſten Aeſten. Die drittte Gattung wird aus dem Reiſig und den Aeſten gemacht, nur mit einem Bande. Die drey Gattungen Brennholz ſind in ungleichem Preiſe, und werden vom Eigenthümer aus der erſten Hand tauſendweiſe an die Holzhändler verkauft, die davon Niederlagen zum einzeln Verkaufe, oder im Ganzen, haben. Wenn nur ein Eigenthümer das erſtemal geſehen hat, was dergleichen Pflanzung auf ein tauſend Bündel, Cotteret und Fagot, giebt, da er das Fällen und Binden ſelbſt beſorgt hat, und die darauf gehenden Koſten berechnet, ſo überläßt er hernach meiſtens das ganze Gehau auf dem Stamme an die Holzhändler in den Städten, welche alsdann das Holz ſelbſt hauen, binden, und wegführen laſſen.

Die daraus gebrannten Kohlen ſind überhaupt dauerhaft und dienen, ſo wie auch von der ſchwarzen beerentragenden Erle, (Faulbaum, Frangula,) vorzüglich zum Schießpulver.

Die Erlenaſche iſt zwar zum Laugen einer weißen Wäſche nicht geſchickt, um ſo viel tauglicher aber für die Rothgärber.

Das Erlenlaub dienet ſowohl Menſchen als Vieh. Einige wollen es zu Vertreibung der Mäuſe nützlich gefunden haben, wenn man es zum Korn lege; auch ſollen die fetten und klebrigen Blätter mit dem Thau geſammlet, und in die Schlafkammern geſtreut, zur Fangung der Flöhe dienlich ſeyn, indem man die Blätter hernach mit den darauf geſprungenen Flöhen ausgekehrt. Friſche und grüne Erlenblätter in die Schuhe auf die Fußſohlen gelegt, ſollen den zu Fuße Reiſenden wider die Müdigkeit dienen. Auch ſind ſie zu Gurgelwaſſer ſehr nützlich. Die gedörrten abfallenden Blätter zur Düngung zu nehmen, wird mehr Schaden bringen,

und iſt ein elendes Hülfsmittel der armen Häusler, bey denen eine Dürftigkeit der andern die Hand biethet; hingegen geben die ausgewachſenen Loden mit dem Laube, wenn ſie klein geſchnitten, und in den Miſt geſtreut werden, eine vortreffliche Düngung, indem ſie den Dünger heiß und geil machen helfen. Die Kühe geben ſehr häufige Milch, wenn ſie Erlenlaub gefreſſen haben. Herr Hagſtröm, in Schweden, hat gefunden, daß die Schweine begierig Erlenlaub freſſen, beſonders von jungen Bäumen, und ſolchen, die in Sümpfen oder niedrigen und feuchten Gegenden gewachſen ſind, vermuthlich, weil dieſes Laub fetter und von einem ſüßlichern Geſchmack iſt, den das Laub alter Erlen, und ſolcher, die auf hohem und trocknem Lande gewachſen ſind, nicht hat. Er hat auch nachgehends erfahren, daß die Haus-Wirthe wirklich Erlenlaub zum Futter für dieſes Vieh brauchen. Man ſammlet das Laub dazu um die Mitte des Sommers bey trocknem Wetter, trocknet es wohl, und verwahrt es unter Dache, an einem trocknen Orte, welche Vorſicht deſto nöthiger iſt, da dieſes Laub ſehr leicht modert. Hernach giebt man es, nach Erfordern, bald trocken und ohne einige Vermengung, bald mit ein wenig Trebern, Kleyen und Spreu vermengt. Zum Schaf-Futter können dieſe Blätter nicht anders, als früh taugen, nämlich, ehe die Schafe ein beſſers Laub geſchmeckt haben, denn ſonſt beißen ſie jenes nimmer an. Man pflegt auch mit dieſem Laube die Schafe zu probiren, ob ſie geſund oder anbrüchig ſind. Denn, man legt ihnen im December oder Januar Erlenlaub zu freſſen vor; welche Schafe nun daſſelbe luſtig und begierig freſſen, die hält man für geſund, die es aber nur übermaulen oder gar nicht freſſen wollen, haben gemeiniglich an der Lunge oder Leber einen Schaden, und werden daher billig für ungeſund gehalten. Einige halten ſolche Erlen-Blätter als eine beſondere Arzeney für die Schafe.

Aus dem Erlen-Samen und den Blättern, wenn man ſie ein wenig feucht gemacht und unter einander vermiſcht hat, könnte man ein Oehl ausdrücken, welches ſich in den Lampen zu Brennöhl wohl würde gebrauchen laſſen.

Was endlich den Arzneygebrauch betrifft, ſo wird das aus den Erlenblättern geſammelte Waſſer, in der Gicht, und in Glieder-Reißen, wenn man es äußerlich auflegt, für ein bewährtes Mittel gehalten. Nach **Tournefort's** Berichte pflegt man auch in den Alpengebirgen diejenigen, die mit der Lähmung der Glieder behaftet ſind, ſonderlich, wenn ſie etwa von einer äußerlichen Urſache herrührt, wie denenjenigen zu begegnen pflegt, die auf der Erde ſchlafen, oder ſich in feuchten Bauerhäuſern aufhalten, auf folgende Weiſe zu curiren: man füllt einige Säcke mit Erlenblättern an, läßt ſie an der Sonne oder an einem warmen Ofen trocknen, und warm werden; alsdann breitet man ſie in einem Bette aus, und läßt den Kranken darauf liegen; nach dieſem bedeckt man ihn wieder mit den gewärmten Blättern und einer guten Decke, und läßt ihn wacker darauf ſchwitzen. Vielleicht ſind die auf den Alpen wachſenden Erlen hiezu kräftiger, welche Herr **von Haller**, in ſeiner Enumer. ſtirp. helvet. S. 157. anzeigt. Herr D. **Hünerwolf**, zu Arnſtadt, gedenkt in den Miſc. Nat. Cur. Decur. II. Ann. V. Obſ. 18. S. 31, einer Frauensperſon, die ſehr heftige Gichter erlitten, von einigen mit Wurmabtreibenden Arzeneyen vergebens gemartert worden, und endlich ein Erbrech-Mittel genommen, das viel Schleim, wie Froſchleich, von ihr getrieben; da es ſich aber auch weder hierauf, noch auf andere Mittel, gebeſſert, ſo haben einige gerathen, ſie ſollte friſches Erlenlaub unter die Fußſohlen gebunden appliciren, worauf ſich die grauſame Krankheit auf einmal verlor. Vielleicht ſind es, nach damahliger Jahrszeit, die ſtark klebenden wie mit Pech beſchmier-

beſchmierten Blätter geweſen, welche dann durch ihre anziehende Kraft ſolche Wirkung geleiſtet haben. Ueberhaupt pflegen die Blätter, etwas welk gemacht und aufgelegt, zu kühlen, zu zertheilen, und die Entzündungen zu ſtillen. Etliche gebrauchen ſie zu hitzigen Geſchwulſten und aufgelaufenen Beulen; ſie heilen auch alte Schäden und Wunden, oft darüber gelegt. Das Laub zu Pulver gebrannt, und in die Wunden geſtreut, heilt ſie bald, inſonderheit wenn man die Wunde zuvor mit einer gelinden Lauge, von Eichenholzaſche bereitet, fein ſauber auswäſcht. Etliche legen die Blätter auch auf die podagriſchen Füße. Das Laub auf die böſen Brüſte gelegt, heilt nicht allein alle Löcher der Brüſte, ſondern hebt auch die Geſchwulſt. Die innere röthliche Rinde, in Wein geſotten, und etliche Morgen und Abende davon getrunken, iſt gut für die Liebestränke; den Mund damit ausgewaſchen, ſtärkt das Zahnfleiſch, und verhindert die Zahnſchmerzen. Laub und Rinden in Waſſer geſotten, und die unreinen Schäden warm damit gewaſchen, reinigt dieſelben, heilt auch Flechten und Krätze, damit beſtrichen.

In der aus dem Engl. überſ. Allgem. Haushalt. und Landwiſſ. I. Th. Hamb. und Lpz. 1759. gr. 8. handelt B. 3, C. 21, von dem Gebrauche der Erlen zum Zäunen; und B. 4, C. 49, von der Erle.

Von der Erle, ſ. 62. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753; und 6. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Die Erle, nach ihren Eigenſchaften und Fortpflanzung: ſt. im 5. B. des allgem. öcon. Forſtmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 1—14.

J. B. Anmerkung von Fortpflanzung des Ellernholzes: ſt. im 35. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

H. C. Von Anlegung des Ellern- und Birken-Holzes, ſt. im 56. St. deſſ. v. e. d. J.

Heinr. Chr. v. Broke Beantwort. der Aufgabe, wie die Ellern fortzupflanzen ſeyn, und ob hiezu die Einſteckung ſtarker Zweige, wie bey den Weiden, dienlich ſey? ſt. im 92. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766; desgl. in D. G. Schrebers Neuer Cameralſchr. IX. Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 135—143, nebſt 1 K. T.

Eb. Deſſ. neue Abhandlung von dem Anbau des Ellernholzes; eine Antwort des Etwas von Ellern, (von E. O. Grote;) ſt.

 im

im XI. B. des Forſtmagaz. S. 88—112. desgl. in deſſen wahren Gründen der Forſtwiſſ. 3. Th. Lpz. 1772, 8. S. 458—493.

Eb. Deſſ. Abhandlung von Vermehrung der Eller durch die Wurzel, aus deſſen wahren Gründen der Forſtwiſſ. genommen: ſt. in No. 36 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1769, S. 347—349.

Von der Erle, handelt Hans Carl v. Carlowitz in ſeiner Anweiſ. zur wilden Baumzucht, L. 1713, f. S. 331—335.

Etwas vom Ellernholze, von E. O. Grote; ſt. in der Churf. Brſchw. Lüneb. Landwirthſchaftsgeſellſch. Nachr. 5ten Samml. Zelle 1767, 8. S. 551—559.

Von der Erle, ſ. Hrn. Guiot Forſthandbuch, Nürnb. 1771, 8. S. 11—15. Von Schätzung der Erlenwälder, S. 418—423.

De l'Aune, ſ. le Gentilhomme Cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. *Hale*, To. IV. à Paris, 1761, gr. 12. S. 202—211.

Jo. Wiegand Kröhne Nachricht vom Anbau der Erle, ſt. in No. 29 des Lpz. Intell. Bl. v. J. 1770, S. 288, f.

Hrn. Baron Nic. Palmſtierna Beſchreibung, wie in Flandern weiße Erlen gepflanzt werden: ſt. im 26. B. der überſ. Abhandl. der ſchwed. Acad. der Wiſſenſch. a. d. J. 1764, Lpz. 1767, gr. 8. S. 222—227.

Jo. Jac. Reinhards Abhandl. von dem Pflanzen derer Bäume, ſo im naſſen Boden wohl gedeihen, als: der Weiden, Ygften, Eſchen und Erlen: ſt. in deſſen vermiſchten Schriften 2. St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 177—188.

Eb. Deſſ. Anmerkung von der Untauglichkeit der Erlen zu Baumſtangen: ſt. in derſ. 7. St. 1767. 8. S. 1037—1040.

Von den Erlen, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr, in ſeiner Geſchichte der Bäume und Stauden in Deutſchl. Lpz. 1732, f. S. 155—158.

Ern. Gotth. Struvii obſ. de corticum ulmi pariter ac alni efficacia anthydropica: ſt. im 3. B. der Act. phyſ. med. Acad. Nat. Cur. obſ. 16.

Alnus nigra baccifera, BAVH. ſiehe Faulbaum.

Aloë, Aloe, eine urſprünglich griechiſche Benennung. Der Character dieſes weitläuftigen Pflanzengeſchlechts iſt folgender: Die Blüthe iſt nackt, und hat keinen Kelch. Sie beſteht aus einem einzigen Blatte, und hat eine lange glatte Röhre, welche oben in ſechs Theile abgetheilt iſt, die ſich ausbreiten. Sie hat ſechs pfriemenförmige Staubfäden, welche an ihrer Baſis dem Eyerſtock einverleibt ſind, und die Länge der Röhre haben. Sie ſind mit länglichen Kölblein gekrönt. In der Mitte ſteht der ovale Eyerſtock, auf dem ſich ein einzeler Griffel befindet, welcher die Länge der Staubfäden und oben eine dreyfach geſpaltene Narbe hat. Aus

dem

dem Eyerſtocke wird nachgehends eine längliche Capſel mit drey Furchen. Sie iſt in drey Zellen abgetheilt, die ſich auf drey Seiten öffnen, und mit eckigen Samen angefüllt ſind.

Die Blätter der Aloe ſind dreyeckig, ſehr fleiſchicht, voll Saft, öfters wie eine Traufrinne ausgehöhlt, ſpitzig, und meiſtentheils am Rande herum mit ſcharfen Stacheln verſehen. Bey den mehrſten Sorten ſtehn dieſelben, in Geſtalt einer offenen Artiſchocke bey einander, und ſtecken, gleichſam wie in Scheiden, in einander.

Ich werde mich hier nicht in eine umſtändliche Beſchreibung aller Sorten von Aloe, welche man in botaniſchen Gärten zieht, einlaſſen. Wir bekommen ihrer ſehr viele aus Indien. Die ſonderbarſten kommen vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Sie wachſen, nach Beſchaffenheit des Bodens und Klima, zu verſchiedener Höhe. Die amerikaniſche Aloe liefert Fäden, woraus man Stricke verfertigt; und die Rippen dieſer Pflanze laſſen ſich, wie Hanf, zu Fäden ziehen. Die Portugieſen in Braſilien machen Strümpfe und Handſchuhe daraus; und in Spanien zieht man aus den Blättern der gemeinen Aloe ganz feine Fäden, woraus Kanten verfertigt werden. Man nennt ſie Aloës Pitte; Aloë Americana, viridi rigidiſſimo & foetido folio, Piet dicta indigenis; Aloides, oder Aloë Americana, Scillæ foliis ampliſſimis. Sie hat ſehr lange, vier bis fünf Fuß breite, und ſcharf ſpitzige Blätter.

Obgleich überhaupt die Aloen in jeder Art von Erdreich fortkommen: ſo lieben doch die meiſten vorzüglich ein halb aus friſcher und leichter Erde eines Angers beſtehendes, mit einem Viertel weißen Meerſande, und einem Viertel durchgeſiebten Kalkſchutt, vermiſchtes. Ehe man ſich deſſen bedient, muß man alles mit einander, ſechs oder acht Monate lang, auch wohl noch länger, ſich von ſelbſt mit einander vermiſchen laſſen, und unterdeſſen dieſe dreyerley Materien fleißig unter einander bringen.

Die amerikaniſche Aloe mit dreyeckigen ſehr langen und ſchmahlen Blättern, und gelber ſtinkender Blume, kömmt vornämlich in einem ſumpfigen Erdreiche ſehr gut fort.

In der Mitte des Julius iſt die bequemſte Zeit, dieſe Pflanzen zu verſetzen. Um dieſe Zeit kann man ſie alſo aus den Töpfen heraus nehmen, und mit den Fingern die Wurzeln von einander trennen, auch, ſo viel möglich, die Erde davon abſchütteln, zugleich alle abgeſtorbene oder faule Wurzeln wegnehmen ohne jedoch die jungen zu verletzen oder abzubrechen. Darauf füllt man ungefähr drey Theile des Topfes mit der oben angezeigten Erde an, nachdem man vorher einige Steine auf den Boden deſſelben gelegt, um die Feuchtigkeit abzuleiten; und nachdem man die Wurzeln der Pflanze alſo geſetzt hat, daß ſie nicht allzu dicht zuſammen kommen können, füllt man den Topf mit eben der Erde, faſt bis an den Rand, an, und ſchüttelt zu gleicher Zeit die Pflanze, damit die Erde zwiſchen die Wurzeln komme; drückt ſie auch mit der Hand etwas feſt um dieſelbe zuſammen, damit ſie in dem Topfe unbeweglich ſtehn bleibe. Darnach muß man die Pflanze etwas begießen, und ſie in die freye Luft an einen ſchattigen Ort ſetzen, wo ſie drey Wochen lang bleiben kann. Doch muß man ſie daſelbſt, wenn trocknes und heißes Wetter einfällt, mäßig begießen. Gegen das Ende des Septembers kann man ſie an einem trocknen Tage wieder in das Haus bringen, dabey aber Acht haben, daß, ſo lange es warm Wetter iſt, ihnen ſo viel freye Luſt gelaſſen werde, als immer möglich iſt.

Die großen amerikaniſchen Sorten blühen meiſten Theils nur alle 15 oder 20 Jahre, und zwar nur einmal.

Die allzu ſtarke Feuchtigkeit iſt überhaupt den Aloen ſchädlich; ſie müſſen daher, wenn ein anhaltendes Regenwetter einfallen ſollte, vor dem Regen verwahrt werden. Denn, wenn ſie den Sommer über viel Feuchtigkeit in ſich ziehen, ſo roſten ſie im folgenden Winter

insgemein aus, beſonders, wenn ſie in keiner gemäßigten warmen Luft erhalten werden. Man muß ſie auch, wenn ſie außerhalb dem Gewächshauſe ſtehen, vor Kälte verwahren.

Die meiſten Aloen laſſen ſich im Winter leicht erhalten. Von 65 Sorten, welche die Herren van Hazen zählen, ſind nur zehn, welche ein etwas warmes Glas-Haus verlangen. Ins beſondere kann die ſo genannte Iris uvaria in gelinden Wintern ganz und gar in der freyen Luft dauern, wenn man ſie in eine warme Rabatte und in einen trockenen Boden ſetzt. Da ſie aber bey ſtrengen Wintern gar oft zu Grunde gerichtet wird, ſo thut man wohl, wenn man einige Pflanzen in Töpfen erhält, welche im Winter unter ein Glasgerähme geſetzt, und alſo die Art erhalten werden kann. Dieſe Art wird durch den Samen fortgepflanzt, den die Pflanzen insgemein in großer Menge tragen. Man muß aber den Samen, ſobald er reif geworden iſt, in Töpfe ausſäen, und im Winter unter das Glasgerähme eines gemeinen Miſt-Beetes ſetzen. Im Frühlinge werden die Pflanzen aufgehn, und alsdann müſſen ſie nach und nach gewöhnt werden, daß ſie die freye Luft vertragen lernen. Wenn ſie groß genug ſind, und zum Verſetzen taugen, muß man einige in Töpfe, die andern aber in warme Rabatten ſetzen. Man muß ſie aber daſelbſt den folgenden Winter über bedecken, weil ſie noch nicht Stärke genug erlangt haben, daß ſie die Kälte vertragen können.

Die Iris uvaria trägt eine ſchöne und ſonderbare Traube von Blumen. Es giebt davon eine große und kleine Sorte.

Die Aloen laſſen ſich auf verſchiedene Art fortpflanzen. Bey den meiſten geſchieht es vermittelſt der Nebenſchößlinge, die man von der Mutterpflanze zu der Zeit abnimmt, wenn man ſie verſetzt. Man muß ſie aber in ſehr kleine Töpfe pflanzen, welche mit eben dergleichen Erde angefüllt ſind, die zu den alten Pflanzen vor-

geſchlagen worden. Sollte man aber, bey Abnehmung der Schößlinge, gewahr werden, daß ſie da, wo ſie an der Mutterwurzel anſtehen, feucht ſeyn: ſo muß man ſie außerhalb der Erde, an einem trocknen Orte, zwey oder drey Tage liegen laſſen, damit ſie, ehe man ſie einpflanzt, trocken werden, ſonſt ſind ſie der Fäulung ſehr unterworfen. Nachdem ſie eingepflanzt worden, läßt man ſie vierzehn Tage lang an einem ſchattigen Orte ſtehen; hernach muß man die zärtern Arten in ein ſehr mäßiges Miſtbeet bringen, und die Töpfe in daſſelbe eingraben, als wodurch das Anwachſen der neuen Wurzeln ſehr befördert wird; dabey aber iſt zu merken, daß man um den Mittag die Gläſer bedecke, und ihnen einen guten Theil Luft laſſe. Gegen die Mitte des Auguſts fängt man an, dieſe jungen Pflanzen an die freye Luft zu gewöhnen, indem man die Gläſer bey gutem Wetter öffnet, und ſie zur andern Zeit mit Ziegelſteinen etwas aufhebt, damit die Luft frey in das Beet könne, welches zu ihrem Wachsthum ſchlechterdings nothwendig iſt; wie auch, daß man ſie zur Verſetzung in das Haus zubereite, welches gegen das Ende des Septembers vorzunehmen iſt.

Die meiſten afrikaniſchen Sorten der Aloen treiben eine Menge Nebenſchoſſen, mit welchen ſie fortgepflanzt werden können. Was aber die wenigen unter ihnen betrifft, bey denen dieſes nicht geſchieht, ſo können ſolche dadurch vermehrt werden, wenn man einige von ihren untern Blättern nimmt, und ſie zehn bis vierzehn Tage an einen Ort legt, wo ſie austrocknen können, wie oben von den Nebenſchoſſen geſagt worden iſt. Darnach muß man ſie in eben dergleichen Erde pflanzen, welche für jene angeprieſen worden, ſo daß man den Theil des Blattes, womit es an der alten Pflanze befeſtigt geweſen, ungefähr einen halben, oder auch, nachdem das Blatt groß iſt, anderthalb Zoll tief in die Erde ſtecke, und dieſelbe, damit ſie ſich ſetze, etwas begieße. Darauf

muß man die Töpfe in ein temperirtes Miſtbeet eingraben, vor der ſtarken Sonnenhitze bewahren, und ſie, die Woche einmal, mäßig mit Waſſer erfriſchen. Dieſes geſchieht am beſten im Junius, damit ſie im Winter Köpfe bekommen.

Miller verſichert, einige Pflanzen von der gemeinen Art geſehen zu haben, um deren Wurzel man eine mit Oehl getränkte Leinwand gebunden, und länger als zwey Jahre in einem warmen Gemache aufgehängt hat. Nachher hat man ſie in Kübel gepflanzt, wo ſie ſehr wohl fortgekommen ſind. Daher dieſe Pflanze von den Einwohnern in Amerika Immergrün (Sempervivum, Aizoon) genannt worden.

Die Aloe in den Apotheken iſt das Gummi oder der Saft von der oſtindiſchen Aloe. Es giebt dreyerley Arten davon: 1) Aloë ſuccotrina, ſoccotrina, oder ſucco citrino ſimilis, die ſuccotriniſche Aloe, Fr. Socotrin, Succotrin, oder, wie Einige, jedoch falſch, ſchreiben: Cicotrin, iſt die ſchönſte und beſte; ſie muß ſchwarz oder braun, auswendig glänzend, und inwendig citronenfarbig, rein, leicht aufzulöſen, krümlich, harzig, ſehr leicht, bitter vom Geſchmacke, von einem etwas widerigen Geruche ſeyn, und, wenn man ſie zu Pulver reibt, gelb werden. 2) Aloë hepatica, Leber-Aloe, Fr. Aloës hépatique, ſieht, wenn ſie von einander gebrochen wird, wie eine Leber aus. Unter dieſer und der vorigen iſt kein anderer Unterſchied, als ihre dunkle Farbe, und daher kann man ſich auch der einen an ſtatt der andern bedienen. 3) Aloë caballina, Roß-Aloe, Fr. Aloës caballin, dieſe hat weder Saft noch Kraft, und iſt viel gröber und erdreicher, als die erſtern. Man nennt ſie Roß-Aloe, weil man ſie den Pferden in ihren Krankheiten einzugeben pflegt. Sie iſt ganz ſchwarz, dicht und ſchwer. Wenn die Aloe in Kürbiſſen, oder die Leber-Aloe noch friſch iſt, ſieht ſie wie die Roß-Aloe aus, und bekömmt nur, wenn ſie

alt wird, die Leber=Farbe; und wenn man ſie ſo lang aufhebt, bis ſie ganz bröcklich wird, ſo iſt ſie von der ſuccotriniſchen ſchwer zu unterſcheiden.

Zu Bereitung der ſuccotriniſchen Aloe, drückt man die abgeriſſenen Blätter gelinde aus, fängt den Saft in einem Geſchirre auf, und läßt ihn darin bis zum folgenden Tage ſich ſetzen. Alsdann gießt man den klaren Liquor ab, und ſetzt ihn an die Sonne, damit er an derſelben dick und hart werde.

Wenn man die gemeine oder Leber=Aloe bereiten will, ſchneidet man die Blätter der Aloë vulgaris BAVH. mit gelbröthlichen Blumen, in kleine Stücke, zerſtößt ſie, und legt ſie 25 Tage lang in ein länglich Geſchirr. Alsdann erhebt ſich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun muß; hernach ſchöpft man den klaren Theil dieſes Saftes ab, und läßt ihn an der Sonne trocken werden. Er nimmt dabey eine braune Farbe an, welche der Leberfarbe bey Thieren gleich kömmt, und heißt alsdann Leber=Aloe. Der gröbſte und nach dieſer Operation zurück bleibende Theil iſt die ſogenannte Roß=Aloe. Dieſe drey Arten verdickter Säfte ſind überaus bitter von Geſchmack, und von einem widrigen Geruch. Die letztere gebraucht man zum Purgiren der Pferde; allein, man thäte beſſer, wenn man ſich der Leber=Aloe dazu bediente; denn die Roß=Aloe bringt öfters nicht die geringſte Wirkung hervor. Man hat auch die Aloe in Flaſchen=Kürbiſſen, welche aus Barbados kömmt. Es iſt dieſelbe, wenn ſie alt und bröcklich geworden, ſehr gut. Sie purgirt, und tödtet die Würmer. Die Doſis iſt beym Pferden von zwey Quent, bis anderthalb oder zwo Unzen.

Wenn man die Aloe nach den Regeln der Chemiſten zubereiten will, ſo reinigt man ſie, indem man ſie in abgezogenen Wäſſern und in Roſen= oder auch in Veilchen=Saft auflöſet, ſie hernach durchſeihet und gerinnen läßt. (Man könnte ſich an derer Statt auch des Borragen=

ragen= oder Cichorien= Saftes, als guter Leberarzneyen, bedienen.) Man nimmt ein halb Pfund der beſten Aloe, die man finden kann, thut ſie in ein Deſtillierglas mit einem weiten Bauche, und gießt anderthalb Pfund Veilchenſaft, oder andere Säfte, darüber; alsdann bedeckt man das Glas mit einem blinden Helme, und läßt es 48 Stunden über in Digeſtion ſtehen. Während dieſer Zeit löſet ſich die Aloe in dieſem Safte auf, und was ſie von Unreinigkeiten bey ſich hat, findet man auf dem Boden. Man gießt das Aufgelöſte ſacht ab, und ſeihet es durch; alsdann läßt man es in einer verglaſurten Schüſſel im Marienbade verrauchen, und macht es zu einer Maſſe, woraus man Pillen, ſechs oder acht Gran ſchwer, machen kann. Dieſe Maſſe heißt Aloës violata, ſo wie diejenige, die von Roſenſafte gemacht wird, roſata.

*) Unter allen Aloe=Sorten iſt die Aloë Americana aculeata major die größte, und gleichſam die Heerführerin unter den andern Aloen. Dieſelbe will den Winter durch nicht im Keller, ſondern in einer Stube, und zwar ohne alle Wäſſerung, ganz trocken gehalten ſeyn. Im Falle ſich an ihren Blättern eine Fäulung ereignet, ſo macht man Sand in einem Topfe recht heiß, ſchüttet ihn auf den Schaden, und verſtopft es mit Werrig, ſo geht die Fäulung nicht weiter. Vor Zeiten hat man dafür gehalten, daß ſie erſt nach hundert Jahren blühe; daher, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelangt iſt, es als etwas Seltenes mit Verwunderung angeſehen worden. Nunmehr hat man es durch Kunſt und gute Wartung dahin gebracht, daß ſie binnen 30, 25 und noch wenigern Jahren zu einem großen Baume wächſt, und viel ſchöne Blüthen trägt, wie denn hievon die 1700 und 1711 und andern Jahren in dem boſiſchen Garten zu Leipzig, und in dem hochfürſtl. braunſchweigiſchen Luſtgarten zu Salzdahlen, imgleichen in dem

Holſtein-Gottorfiſchen, und in dem hochfürſtl. Sächſiſchen zu Gotha, und andern Orten mehr, in ſchönſter Blüthe geſtandenen, und mit etlichen tauſend Blumen geziert geweſenen Aloen ein Zeugniß abſtatten können. Das Wachsthum des Stängels oder der Stange, welche dieſes Gewächs zur Blüthe treibt, iſt mit Verwunderung anzuſehen, theils wegen ſeines geſchwinden Zunehmens, welches gleichſam zuſehends geſchieht, theils wegen der ungemeinen Stärke, die zu einer Höhe über dreyßig Fuß und derſelben proportionirlichen Dicke gelangt, theils wegen des ſonderbaren Ausbruchs der Knoſpen, aus welchen die Arme, welche, gleich den Armen an einem Kronleuchter, in geſchickter Ordnung umher ſtehen, an dieſen die Zweige, und an ſolchen endlich die Blumen anſetzen. Dieſe ſind den Tuberoſen nicht gar ungleich, grünlich und gelblich an Farben, und lieblich von Geruche. Auf die Blumen folgt der Same in kleinen Schoten, zu welchen ſie aber bey uns nicht gelangen, ſondern, wenn ſie abgeblüht, erſt die Zweige, dann der Stängel, und zuletzt die Blätter welken, abſterben, und endlich verfaulen. Zum beſſern Wachsthum der Aloe dient, wenn man zuweilen die Wurzel von Erde abräumt, und alsdann die übrige und unnütze Wurzel beſchneidet, welches am füglichſten geſchieht, wenn an der Seite des Kaſtens eine Thür iſt, die man eröffnen, und durch ſolche die Erde unter der Wurzel wegnehmen kann.

Viele Sorten der Aloe, und beſonders die afrikaniſche, worunter die Perlen-Aloe ſteht, blühen, wenn ſie einmal ihr erwachſenes Alter haben, beynahe alle Jahre von Neuem.

Die Amerikaner pflegen mit ihrer großen ſtacheligen, Aloe, ihre Aecker und Gärten zu umzäunen; ſie gebrauchen auch ſolche zum Feuermachen, und bereiten aus der Aſche eine Lauge. Der Stamm dient ihnen anſtatt

des Holzes und der Balken. Mit den Blättern, welche ſehr dick und lang, manchmal auch ziemlich breit werden, bedecken ſie die Dächer ihrer Häuſer oder vielmehr Hütten, anſtatt der Ziegel. Die Stiele, Nerven und Faſern der Blätter gebrauchen ſie, wie wir unſern Hanf, Flachs und Baumwolle, denn man kann Tücher, Zeuge und ſtarke Fäden daraus machen, weil ſie ſehr zähe und biegſam ſind. Ja, ſie machen auch aus den Blättern eine Art von Papier und Stricken, woraus ſie Schuhe, Gürtel, Mäntel, Netze und andere Bedürfniſſe zubereiten. Die ſchwammichte Subſtanz des Stängels dient ihnen anſtatt des Zunders. Die Dornen oder Stacheln gebrauchen ſie als Nägel, Nadeln, Bohrer, die Ohren zu durchbohren; ja die Barbarn plagen damit bey ihrem Götzendienſt die Leiber ſelbſt. Ehe die Pflanze allzu groß wird, kappen ſie ſolche ab, damit ſie deſto dicker werde, und wann ſie dieſelbe aushöhlen, oder die neuen Schößlinge mit einem ſcharfen ſchneidenden ſteinernen Meſſer ſchaben, erhalten ſie auf ſolche Art eine unbeſchreibliche Menge eines kleberigen Saftes, woraus ſie, durch geringes Kochen, Honig, durch Reinigung Zucker, durch Verdünnerung und Setzung an die Sonne Eſſig, und durch Zuthuung einer beſondern Wurzel, oder, wie andere wollen, Pomeranzen- und Melonen-Kerne, Wein bereiten. Sie ſchreiben auch dieſem Safte viele Heilkräfte zu, ob er gleich das Haupt einnimmt, und berauſcht, auch den Athem mit einem unbeſchreiblichen Geſtank inficirt. Die Blätter und Stiele, in einem Ofen unter der Erde gleichſam ausgebraten oder gebacken, eſſen ſie, und ſie behaupten, daß dieſelben wie eingemachte Citronen ſchmecken.

Wenn die Blumen und Zweige noch jung ſind, kann man ſolche in Zucker einmachen.

Auf mediciniſche Art gebrauchen die Amerikaner, 1) den Saft der auf Kohlen gebratenen Blätter, zu den friſchen Wunden und Geſchwüren; 2) eben dieſen Saft, mit

mit etwas Salpeter vermiſcht, die friſchen Narben zu vertreiben; 3) den Saft von den Sproſſen und Wurzeln, mit Wermuthſaft vermiſcht, in Schlangenbiſſen; 4) den Dunſt der Blätter, die Venus-Seuche, vermittelſt eines heftigen Schweißes, zu curiren; 5) den ausgepreßten Saft ferner innerlich, die monatliche Reinigung zu befördern, den Urin zu treiben, die Nieren und Blaſe zu reinigen, und Steine zu zermalmen; 6) geröſtete Blätter auf krampfige Glieder gelegt, die Schmerzen zu ſtillen, abſonderlich, wenn der warme Saft zugleich innerlich genommen wird.

Nach dem Berichte der Breßl. Sammlungen, v. Oct. 1718, und Apr. 1720, hat Herr Weinmann, Apotheker in Regensburg, aus den Fäden der Aloe, deren 1400 Ellen auf ein Loth gehen, ein Handtuch wirken laſſen, von vier Ellen lang, welches wie grobes Neſſeltuch ausſah; jedoch hatte ſich der Weber ſehr beſchwert, daß er ungemein viel mühſame Arbeit damit gehabt, wegen der vielen Knoten, die nicht durch den Weberkamm gewollt hätten, ſondern vielfältig abgeſprungen wären, und deswegen ungemeine Geduld erfordert hätten.

Diejenige Gattung von Aloe, wovon man in den Apotheken den eingetrockneten Saft hat, iſt hauptſächlich in dem Orient zu Hauſe, und wird daher dieſer Saft in großen Kürbiſſen nach Europa geſchickt. Wiewohl man ihn auch aus Aſien, Arabien, Aegypten und Amerika in Schaf-Fellen bekömmt. Die ſuccotriniſche Aloe kömmt eigentlich von Socotora, (Succotora, Socotra, Sucotra, Zocotora oder Zuccotra,) welches eine Inſel iſt, an der Mündung des rothen Meeres, unweit vom Hafen Herculis. Wie einestheils dieſe Sammlung geſchehe, und anderntheils es ſich mit der angegebenen Verſchiedenheit dieſes eingetrockneten Saftes verhalte, findet man am beſten beym Bauhin und Tournefort beſchrieben. Beyde nämlich kommen darin überein, daß die Knechte oder Sclaven in den orien-

orientaliſchen Provinzen die Aloeblätter ausdrücken, und zwar, daß ſie nur einerley Pflanze erwählen, woraus ſie die verſchiedenen Arten der getrockneten Säfte machen. Sie zerſchneiden in ſolcher Abſicht die Aloe in Stücke, zerſtoßen ſie, und legen ſie 25 Tage lang in ein cylindriſches Geſchirr. Alsdann erhebt ſich ein beträchtlicher Schaum, welchen man wegthun muß. Hierauf wird mit einer Schale der obere Theil des Saftes weggenommen, bis man eine Verſchiedenheit des Saftes wahrnimmt. Das oberſte iſt gemeiniglich das reinſte, und wird beſonders abgeſchöpft und eingetrocknet, unter dem Namen der ſuccotriniſchen Aloe. Wenn dieſer reinere Saft weg iſt, bleibt ein dunkler und trüberer zurück, welcher langſam abgegoſſen und eingetrocknet, die Leber-Aloe giebt. Endlich aber aus dem zurück bleibenden dicken Safte macht man die Roß-Aloe. Alſo lautet die **Bauhiniſche** Beſchreibung, von welcher die Erzählung des **Tournefort** nicht anders unterſchieden iſt, als daß er ſchreibt: Sie preſſen die Blätter mit den Händen aus, ſchöpfen den andern Tag mit einer Perlenmuſchel das Reine des Saftes in ein beſonderes Geſchirr zu der ſuccotriniſchen Aloe ab; den dritten Tag aber heben ſie das noch Flüſſige zu der Leber-Aloe ab; und den Satz heben ſie zu der Roß-Aloe auf.

Als eine vierte Art wird von Einigen die wegen ihrer Sauberkeit und Reinigkeit ſogenannte Aloë lucida, die helle, durchſichtige oder durchſcheinende Aloe, gerechnet, welche aus der ſuccotriniſchen zubereitet wird, und ganz hell und durchſichtig, wie das Spießglas-Glas (Vitr. antimonii) ausſieht. Eben dieſe beyde werden allein für die Menſchen zur Arzeney genommen. Sie werden aber oft mit arabiſchem Gummi und andern verfälſcht, welches daran zu erkennen iſt, wenn ſie nicht recht brüchig ſind, und einen ſchwachen Geruch haben.

Nach dem Berichte des Gentleman's Magazine, v. Jul. 1754, S. 314, und Oct. 1757, S. 453, iſt ein

Eng-

Engländer auf den bermudiſchen Inſeln auf eine glückliche Spur, den Boden der Schiffe vor den Seewürmern zu bewahren, gebracht worden. Er ſah, daß die Einwohner einige Blätter von der Aloe nahmen, welche ſie mit Oehl und Talg, womit ſie ſonſt ihre Schiffe auszubeſſern pflegen, kochten. Die merkliche Bitterkeit dieſer Pflanzen, welche Eigenſchaft den Würmern überhaupt ſchädlich iſt, trieb ihn an, einige vom Volke zu bewegen, die Zuthat zu vermehren. Er gab auf den Erfolg genau Acht. Dieſer war ſeinem Wunſche völlig gemäß, und er merkte, daß die Würmer abnahmen, wo die Aloe war vermehrt worden. Dieſes ermunterte ihn, einen Verſuch mit der Aloe allein zu machen. Er ſägte ein Stück Eichenholz von einander, welches etwann vier Fuß lang, und zwey breit war, und beſtrich ein jedes Stück mit Talg, Terpenthin und Bleyweiß, in gleichen Theilen, doch ſo, daß er bey dem einen zwey Unzen Aloe gebrauchte. Er verſenkte beyde mit einem eigenen Strick in Gewichte, in gleicher Tiefe in das Salzwaſſer, wo die Würmer zahlreiche Familien hatten, und ließ ſie fünf Monat liegen. Nach dieſem zog er ſie wieder heraus, und ſah, daß das ganze Stück, welches zugleich mit Aloe war beſtrichen worden, vollkommen geſund war, daß andere aber war wie eine Honigſcheibe durchfreſſen. Er nahm darauf verſchiedene Stücke von Cedern, Madera und Mahagony, unterſchied ſie durch beſondere Kennzeichen, und beſtrich ſie mit verſchiedenen Salben, doch ſo, daß er auf einige die zwey Fuß ins Gevierte hatten, eine Unze Aloe verwandte. Dieſes Holz blieb acht Monat im Waſſer. Als man es heraus zog, fand man, daß die Stücke, welche zugleich mit Aloe waren beſtrichen worden, wenig gelitten hatten. Das Holz, welches mit Terpenthin, Talg, ſpaniſchen Braun in Aloe war überzogen worden, hatte gar keinen Wurmſtich, da die andern eben ſo voll Löcher waren, als vorher. Daraus läßt ſich wahrſcheinlich ſchließen, daß

daß dieſe Miſchung vor allen bisher bekannten vorzüglicher ſey, und daß eine Unze Aloe zu zwey Fuß ins Gevierte hinreichen würde, es wenigſtens acht Monate lang im Waſſer zu erhalten. Sollen die Schiffe länger in der See bleiben, ſo muß die Aloe vermehrt, und etwas davon im Schiffe aufbehalten werden, damit es während der Reiſe, inſonderheit zwiſchen Wind und Waſſer, wo die Würmer den meiſten Schaden verurſachen, gebraucht werden könne.

Um noch etwas von dem äußerlichen heilſamen Gebrauche der Aloe zu erwähnen, ſo ſtillt dieſelbe allerhand Blutflüſſe, die goldene Ader ꝛc. reinigt und heilt Wunden, Fiſteln, und andere alte, böſe, fließende und freſſende Schäden, gepülvert darein geſtreut, oder unter die Pflaſter und Salben genommen, verhütet die Fäule, tilgt das Ungeziefer oder die Würmer in den Wunden und Geſchwüren, und macht das Fleiſch wachſen. Zuweilen thut man dieſelbe unter die Augenmittel, für flüſſige triefende Augen, wie auch Felle der Augen; ſie reinigt, ſtärkt und ſchärft daneben das Geſicht. Es werden auch die friſchen Blätter auf die Wunden gelegt, denn ſie heilen gewaltig. **Timäus von Güldenklee** löſt Aloe in Wermuthwaſſer auf, ſchmiert und reibt damit im Bade die Kinder, welche mit den kleinen Haut- Zehr- oder Haar-Würmern geplagt ſind, davon abzehren, dürr und mager werden; tilgt auch die Läuſe des Haupts, und thut gut im Haarausfallen.

Wunderbar iſt es, daß dieſer höchſtbittere Saft, der dem Menſchen, wo er wenigſtens nicht zu ſtark gegeben wird, nicht nur nicht ſchadet, ſondern ſo gar zu einer Arzeney dient, doch die Füchſe, Wölfe, Hunde und viele Vögel tödtet, wenn ſie davon zu freſſen bekommen. Mit einem Fuchſe hat **Scaliger**, Exerc. 278, einen Verſuch gemacht, und befunden, daß derſelbe, als er die Aloe mit Fleiſch gefreſſen, geſtorben ſey.

Nach dem Berichte des Gentlem. Magaz. v. Octob. 1757, S. 453, hat man ſich ſeit kurzem auch auf den bermudiſchen Inſeln der Aloe, als eines Arcanum in denen Krankheiten, welchen Pferde und Hornvieh unterworfen ſind, mit erſtaunlich guter Wirkung bedient. Man gab einer Kuh, welche, allem Anſehen nach, auf der letzten Stufe im Blutgange ſtand, ſechs Unzen davon in drey gleichen Doſen, drey Morgen hinter einander, nachdem man die Aloe pulveriſirt, und in ein Nößel Rum=Punſch gemiſcht hatte, welcher ſie vollkommen curirte. Es iſt auch daſelbſt faſt ſchon zur Gewohnheit geworden, ſie faſt in allen Viehſeuchen zu gebrauchen.

Aloes=Holz, Lignum Aloës, Agallochum; ſiehe Paradies=Holz.

Aloides. Die neuern Botaniſten trennen vom Aloe=Geſchlechte gewiſſe Gewächſe, deren Eyerſtock nicht von der Blumenröhre umſchloſſen wird, ſondern am hintern Theile ſteht. Ihre Samen ſind eckig. Dahin gehört z. B. die ſo genannte Aloë Pitte.

Sie verlangen ein feines und leichtes Erdreich, wenig Waſſer im Winter, und mäßiges Begießen, wenn es heiß iſt. Die Erde wird alle Jahr im Sommer erneuert. Es iſt gut, wenn ſich dieſelben in Geſchirren, welche die allzu ſtarke Ausbreitung der Wurzeln etwas zurück halten, befinden, weil alsdann die Pflanzen beſſer fortkommen.

Das erſtaunlich ſchnelle Wachsthum des Stängels iſt eine Art von Erſcheinung, welche in Verwunderung zu ſetzen aufhört, wenn man erwägt, daß der Stängel, welcher langſam in die Höhe geſchoſſen, rings umher mit Blättern bedeckt iſt, dieſe Blätter, welche einige Fuß lang ſind, endlich aus einander treibt, und ſich Platz macht, da denn mit einemmal ein nackter, vier bis fünf Fuß langer Stängel erſcheint, welchen man nachher in der Geſchwindigkeit 20 bis 26 Schuh in die Höhe ſchießen ſieht.

Aloina, Wermuth; ſiehe Abſinthium.

Aloſe, Alſe, Alet, Alet-Fiſch, Alſen-Fiſch, Elſe, Ilſe, Elften, Harder, Großkopf, Meer-Aeſche, Meer-Alet, Lat. Alauſa, Aloſa, Cephalus, Mugil, Ariſtoſus, Thriſſa, oder Phriſſa *Ariſtot.* Fr. Aloſe, Muge, Mulet; ein Meerfiſch, welcher in die Ströhme, vornämlich in diejenigen, worin ſich viel Kiesſand befindet, als: die Loire, Garonne, u. a. austritt, ein ſehr großer Freund des Salzes iſt, und den mit Salz beladenen Schiffen zuweilen bis 300 Meilen nachſchwimmt. Zu Bourdeaux und Bayonne iſt er unter dem Namen Coulac bekannt. Von dem Häring oder der Sardelle unterſcheidet er ſich durch ſeine Größe. Eine gute Aloſe muß fett ſeyn. Diejenigen, die im Meere gefangen werden, haben allemal ein dürres, ſalziges und wenig ſaftreiches Fleiſch. Zu Paris pflegt man im Frühlinge, unter dem Namen Pucelle, einen eben nicht ſonderlich beliebten Fiſch, welcher nichts anders, als eine kleine Art von Alſen iſt, feil zu haben. Man nennt ihn darum Pucelle oder Jungfer, weil er im Anfange des Frühlings, wenn er noch nicht voll Leich iſt, zum Vorſchein kömmt. Dieſer Fiſch gehört unter die ſo genannten Streich-Fiſche. Zu Anfange des Frühlings tritt er aus dem Meere in die Flüſſe. Er hat große und dünne Schuppen, welche ſich leicht ablöſen laſſen. Oben an dem Kopfe über den Augen befindet ſich auf jeder Seite ein glänzendes Bein, oder eine Schuppe. Die Zunge iſt ſchwärzlich, der Rücken lichtfarbig oder gelblichweiß, die Seiten und der Bauch ſilberweiß. Sein Fleiſch iſt von delicatem Geſchmack; er muß aber friſch ſeyn.

Die Alſe wird gebraten gegeſſen, und hiezu muß man ſie ſchuppen, kerben, mit Butter und Salze reiben, nachher auf dem Roſte bey gelindem Feuer braten laſſen, bis ſie eine ſchöne Farbe bekommen hat; alsdann kann man ſie mit einer ſauern Butterbrühe, mit Sta-

chelbeer = oder Weinbeer = Safte, oder auch mit einer Sauerampfer = Brühe anrichten, wozu man Sauerampfer nimmt, und mit Salz, Pfeffer und guter friſcher Butter, nach Art des Spinates, kochen läßt; man thut ein wenig Peterſilie und Kerbel dazu, und legt die Aloſe, wenn die Brühe fertig iſt, hinein. Man kann ſie auch mit einer Brühe von Champignons, und einer braunen Brühe mit Kapern, anrichten.

Man richtet auch dieſen Fiſch mit einer kurzen Brühe auf folgende Art zu: Man nimmt blanken Wein, ein wenig Eſſig, Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblätter, Zwiebeln, und ein wenig friſche Citronenſchale, thut alles in einen Keſſel, und läßt es wohl kochen; wenn es gekocht iſt, nimmt man die Aloſe heraus, und richtet ſie trocken auf einer Serviette an; hierzu kann man eine weiße Brühe abſonderlich, oder Weineſſig, aufſetzen.

Die Araber trocknen ihn, und eſſen ihn mit Datteln.

Weder die erſten noch die letzten Aloſen ſind die beſten. Wenn man ſie delicat haben will, muß man ſie, wo möglich, ſo bald ſie aus dem Waſſer kommen, ſieden. Wenn ſie am häufigſten ſind, ſind ſie am unverdaulichſten.

In Oſtindien iſt der Aloſen=Rogen eben ſo beliebt, wie in Rußland der Stör=Rogen, und man verzehrt jährlich daſelbſt viele Schiffsladungen voll. Siehe Botargum.

* Die Alſen=Fiſche werden an einigen Orten, z. B. am Bodenſee, auch Gang = Fiſche, und von den Regensburger Fiſchern Sichling, oder See = Lauben, genannt. Es giebt eigentlich zweyerley Gattungen, deren eine der größere, die andere der kleinere Alſen = Fiſch genannt wird. Die kleinere Gattung gehört eigentlich unter die ſchuppigen Fiſche, welche meiſtens in der See, doch aber auch zugleich manchmal in Flüſſen, leben, und eigentlich unter das Stammgeſchlecht von dem Salmen. Man trifft dieſelbe häufig an den engliſchen Ufern an, woher ſie, einge=

eingeſalzen, nach Italien und Spanien geführt werden; ſie ſind aber auch nicht ſelten um Sicilien herum. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgiſchen, Bayeriſchen, und in Mähren, gefunden, wiewohl ſie auch in großen Teichen, gleich den Karpfen, eingeſetzt und erzogen werden. Sie werden ſo groß, als ein Karpfen, jedoch nicht ſo dickleibig, haben auch mit dieſem einerley Nahrung, und ſind auch, wie dieſer, keine Raubfiſche. Es iſt ſehr dienlich, wenn in Hecht-Teichen dergleichen mit geſetzt werden, welche ſich von deſſen Brut vortrefflich nähren und wachſen. Die größere Gattung hat ſonſt den eigentlichen Namen Aloſa fluviatilis, und ſteht mit den Häringen unter dem Stammgeſchlecht Clupea.

Der ganze Leib der wahren Alſen-Fiſche iſt länglich, nicht über zwo Spannen lang, auf den Seiten zuſammen gedrückt, ſo ſtark, daß ſich der Bauch zu unterſt mit einer geraden Linie ſchließt, welche aus ſehr ſpitzigen Stacheln oder Gräthen beſteht, wie auch der ganze Fiſch wegen der Menge derſelben ſehr beſchwerlich zu eſſen iſt, ſo angenehm als ſonſt ſein Fleiſch beſchrieben wird. Der Kopf iſt ebenfalls an den Seiten ſehr zuſammen gedrückt, vorn aber ſpitzig, und hat eine große Schnauze, und wenn das Maul recht offen iſt, ſo nimmt man in demſelben nirgends einen Zahn, oder ſonſt die geringſte Rauhigkeit, wahr. Die oberſte Kiefer iſt etwas kleiner, als die unterſte, und vorn in zwey Stücke getheilt. Die Augen ſind groß, und ſtehn an der Seite. Der bunte Zirkel derſelben iſt ſilberfarbig, die Sehe aber ſchwarz. Ueber den Augen ſpielen zwey, gleichſam ſmaragdene, glänzende Flecken. Die Schuppen ſind ſtachlig und ſtark, und es gehn davon Spitzen ſowohl auf- als unterwärts gekehrt, ſo daß der Fiſch am Bauche wie eine Säge ausſieht. Er hat ſieben Floßfedern, worunter die am Rücken kurz und klein iſt. Der Schwanz iſt geſpalten. Seine Leichzeit iſt im Herbſte. Im May und

Brachmonate ſteigt er die Flüſſe hinauf, und je weiter er von dem Meere kömmt, deſto fetter und wohlſchmeckender wird er. Solches geſchieht im Anfange des Frühlings; im May oder zu Anfange des Sommers aber tritt er wieder in die See zurück, um zu gebähren. Inſonderheit aber ſchwimmt er wieder der See zu, bey ſtarkem Donnern, wovon dieſe Fiſche in der Moſel und im Rhein dermaßen geſchreckt werden, daß man zu ſolcher Zeit gemeiniglich an den Ufern dieſer Flüſſe viele todt findet. Er liebt die Muſik, und hört gern zu, wo ein Klingeſpiel tönt, aber zu ſeinem Schaden. Denn die Fiſcher ſtellen ein Netz in den Fluß, und über demſelben ein Gerüſt, woran Schellen hangen, die von der Bewegung des Waſſers ein Geläute geben; dieſem eilt der Fiſch häufig zu, und fällt in das Netz.

Aelian meldet, daß diejenigen, welche an der maräotiſchen See in Aegypten wohnen, dieſe Fiſche durch eine Muſik von Singen, und den Schlägen der mitſtimmenden Klappermuſcheln, fangen, denn ſie fahren wie Tänzer auf dieſe in ſolcher Art ausgebreitete Inſtrumente zu, und ſcheinen ſich an dieſem Spiele beſonders zu ergötzen. **Roudelet** giebt uns faſt eine gleiche Nachricht davon, wenn er erzählt, daß er öfters auf ſeinen Spatziergängen an den Ufern der Flüſſe wahrgenommen habe, wie dieſe Alſen-Fiſche auf das Klappern der Schildkröten ſchnell herzu eilen, und wirklich gleichſam tanzen. Er ſetzt hinzu, daß er dieſes noch deutlicher bey Nacht geſehn habe. Man findet auch hin und wieder umſtändliche Beſchreibungen, wie die beſondere Art dieſes Fiſch-Fanges angeordnet, und die nöthigen muſikaliſchen Inſtrumente, vor und über den Netzen, angebracht werden. Man fängt ſie auch in Reuſen, darein ſie mit Erbſen, die mit Wein und Myrrhen abgekocht und in ein Säckchen gethan worden, geködert werden.

Außer den bereits oben angeführten Zurichtungen dieſes Fiſches, kann man ihn auch, wie Forellen, in eine

Paſtete

Paſtete ſchlagen. Der delicate Geſchmack dieſes Fiſches, hat zu einem beſchämenden Sprichworte Gelegenheit gegeben: *man muß dir einen Elft kochen*, d. i. eben, was wir zu dem ſprechen, der mit der Koſt nicht zufrieden iſt: *man wird dir Lampreten zurichten*; welches ſonſt ein ſächſiſcher Provinzialausdruck iſt.

In dem Kopfe dieſes Fiſches wird ein ſteinhartes Bein gefunden, welches gut zum Eröffnen iſt, wie auch wider den Stein und Gries, desgleichen die Säure zu dämpfen, indem es ein Alkali iſt. Der Magen dieſes Fiſches getrocknet, und zu Pulver geſtoßen, dient, innerlich eingenommen, zur Stärkung des Magens.

Siehe auch Gold-Fiſch.

Von der Aloſe, ſ. *Aldrovandus*, de piſcibus, L. 4. C. 4. p. 499. *Jo. Bruyerinus*, de re cibaria, L. 22. C. 19; und *Steph. à Schoenevelde* Ichthyol. S. 13, f.

Jo. Ad. Görig Nachricht von den im Aug. 1721. zu Regensburg in der Donau gefangenen See-Lauben, ſt. im 17. Verſuch der Bresl. Samml. v. Aug. 1721, S. 168, f.

Alouette, L. Alauda; ſiehe Lerche.

Aloyau, Alloyau, ein Rückenſtück oder Lenden-Braten vom Ochſen; ſiehe unter Ochs.

* Alpen, Almen, heißt in der Schweitz, und wo ſonſt dergleichen hohe Gebirge vorhanden ſind, ein ſolcher Berg, der mit Gras bewachſen iſt, welches nicht abgehauen, ſondern mit Rind- und anderm Viehe allein betrieben wird. Daher *zu Alp fahren* ſo viel heißt, als das Vieh im Eintritte des Sommers auf das Gebirge in die Weide treiben. Daſelbſt geht daſſelbe, und bleibt den ganzen Sommer über, und wird von einem Hirten gewartet, den man *Senn* nennt, und der in einer *Sennten* oder *Senn-Hütte* wohnt, in deren hinterm Theile, der *Milch-Gaden* oder *Milch-Keller* genannt, die Milch, welche er von den Kühen täglich zweymal melkt, aufbehalten, in dem vordern aber, welcher die *Käſe-Hütte* heißt, bereitet, und Käſe oder Butter daraus gemacht wird. Unweit davon iſt der *Vieh-* oder *Küh-Gaden*, wo das Vieh zur Nacht ein-

geſtallt wird. Eine ſolche Sennte, darauf etwa 30 bis 40 Haupt = Kühe gehalten werden, kann ihrem Herrn 6 bis 800 Thaler jährlich abwerfen. Eine ausführliche Beſchreibung der Sennten, und alles deſſen, was dazu gehört, findet man beym Scheuchzer.

Aus Reiſebeſchreibungen iſt bekannt, daß die Viehzucht überall am beſten in Gebirgen getrieben wird. Das Vieh kömmt auch an allen ſolchen Stellen beſſer fort, und ſucht, aus einem gewiſſen natürlichen Triebe, die Höhen.

Gebirgige Gegenden geben, nach aller Erfahrung, fettere Milch und Butter. Das Schlachtvieh bekömmt daſelbſt ein zartes, weiches und fettes Fleiſch. Die Pferde wachſen zwar nicht groß, aber ſie werden deſto raſcher, lebhafter und ſtärker. Die Urſache davon iſt keine andere, als weil der Herr der Natur auf Alpen und Berge ſolche Gewächſe gepflanzt hat, die am beſten zum Futter und zum Fortkommen des Viehes dienen.

Die Bauern in Norwegen glauben, das Gras, welches zu oberſt auf den Bergen wächſt, ſey ein Polychreſtmittel wider Vieh=Krankheiten, daher klettern ſie oft nicht ohne Lebensgefahr auf die höchſten Berge, ſchneiden das Gras ab, welches ſich daſelbſt findet, und tragen es auf dem Rücken herunter; ſo wichtig ſcheint es ihnen, immer ſolch Gras gegen den Winter in Bereitſchaft zu halten.

Eine Unbequemlichkeit bey dieſen Viehweiden, iſt eine große Menge Steine, die vom Berge herunter fallen. Die Norweger nennen dieſes Gerülle, Alpſchritte. Von der vielen Feuchtigkeit, die ſich auf den Bergen befindet, wird das Erdreich, zumal im Frühjahre, ſehr weich, ſo daß die Steine, ihres Gewichtes wegen, immer mehr und mehr niederſinken; an dieſe ſetzt ſich daſelbſt ſehr gutes Erdreich, welches mit dem Schneewaſſer von höhern Stellen herab geſchwemmt wird. Daher wächſt um dieſe Steine, und unter ihrem Schirme, gemeiniglich das herrlichſte und beſte Gras. Es iſt in

Norwe=

Norwegen nicht ſelten, daß man an ſolchen Stellen, zweymal des Jahrs, Heu macht.

Daß ſich Berge und niedrige Alpen mit Nutzen zur Viehzucht anwenden laſſen, durch Verſuche beſtätigt von Ant. Rolandſon Martin: ſt. im 24. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1762, S. 44—50.

Alpagne, ein amerikaniſches Thier, welches den Vigognes oder Lamas ziemlich gleich kömmt, nur daß es einen aufgeworfenen Rüſſel und etwas kürzere Beine hat. Man rechnet es in Peru mit zu den Laſtthieren, und läßt es zuweilen wohl auf hundert Pfund ſchwer tragen. Ihre Wolle iſt der Vigognes ihrer ſehr ähnlich, und wird vielfältig dafür verkauft; wie denn ſelten Wolle aus Peru nach Spanien kömmt, die nicht damit vermiſcht iſt. Sonſt macht man Zeuge, Seile und Säcke davon, und von ihren Knochen Werkzeuge für die Weber. Man gebraucht auch ihren Miſt mit zur Feuerung.

* **Alphanet**, iſt eine Gattung der Falken aus dem Geſchlechte der Lanier oder Schwimmer. Er kömmt aus der Barbarey, wird unter allen Falken für den luſtigſten und ſchönſten Vogel gehalten, und zur Haſen- und Repphühner-Baize abgerichtet. Er iſt gemeiniglich blond von Federn, und ſteigt ſehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu ſehen iſt. Ob er gleich mehrentheils kleiner iſt, als der Lanier, ſo findet man doch etliche ſo groß, als die Saker-Falken, welche ſehr gut ſind, und ſich zu allerley Weidwerk gebrauchen laſſen. Siehe Falk, No. 4.

Alp-Hahnenfuß, Trollius; ſiehe Aconitum No. 5.

* *Alphenix*, nennen einige Conditors den Gerſten- oder auch gewundenen Zucker. Man giebt ihm dieſen beſondern Namen, um ihn deſto theurer verkaufen zu können. Siehe unter Zucker.

* **Alpiſte, Alpice**, eine Art Körner oder Vogel-Futter, deſſen man ſich vornämlich zur Brutzeit der Vögel bedient, wenn man ſie erhitzen will. Siehe Canarien-Same.

Alp-Knoblauch, ſiehe Victorialis.
Alp-Kraut, Alb-Kraut; ſiehe Eupatorium.
Alp-Rauch, ſiehe Erdrauch.
Alp-Raute, Stabwurz; ſiehe Abrotanum.
Alp-Ruthen, ſiehe Drudenbuſch.
Alpen-Salz, ſiehe Gletſcher-Salz.
Alp-Sanikel, ſiehe Sanikel.
Alp-Scabioſen, ſiehe Scabioſe.
Alp-Schoß, Alp-Stein; ſiehe Belemnit.
Alp-Schritt, ſiehe oben, S. 582.

* Alquier, Alquiere, welches man auch Cantar nennt, iſt ein portugieſiſches Maß, deſſen man ſich ſowohl bey dem Oehle, als Korn, bedient. Bey dem erſten hält es 6 Cavadas; und 2 Alquiers machen eine Almonde. Bey dem andern machen 60 ein Muid zu Liſſabon, 102 bis 3 ein Faß von Rochelle, Nantes, u. a.; 114 bis 15 ein Faß von Bourdeaux und Bayonnes, und 214 machen 19 Septiers zu Paris. An andern Orten iſt das Verhältniß noch anders.

Alraun, Alraun-Wurzel, ſiehe Mandragora.
Alraun, (wilder) ſiehe Victorialis.
Alsbeerbaum, ſiehe Elſebeere.
Alſe, Alſen-Fiſch; ſiehe Aloſe.
Alſen, Els; ſiehe Abſinthium.

Alſine, Alſina, Fr. Morgeline. Dieſes Pflanzengeſchlecht hat eine roſenförmige Blume, mit verſchiedener Anzahl Blumenblätter, welche bald ganz, bald zertheilt ſind. Die Blume, und der aus fünf Stücken beſtehende Kelch, ſtehen gemeiniglich weit aus einander. Inwendig in der Blume befinden ſich drey bis zehn Staub-Fäden, welche das Piſtill begleiten, welches zu einer bald runden, bald kegelförmigen, Frucht wird, deren Obertheil ſich in verſchiedene Theile öffnet, und inwendig nur ein einziges Behältniß hat, worin ſich verſchiedene kleine rothe, braune, oder ſchwarze, irregulär geſtaltete, Samenkörner, befinden.

Alſine media C. B. Alſine minor, Alſine genuina, Alſine vulgaris, Hippia minor, Morſus gallinæ, Auricula muris *Antiquor.* Gallinella & Pavarina *Italor.* D. Hennen-Biß, Hennen-Darm, Hühner-Biß, Hühner-Darm, Mäus-Darm, Vogel-Kraut, Vogel-Meyer, Gänſe-Kraut, Gänſe-Weid, Hendel-Kraut, weißer Meyrich, Myre, iſt ein gemeines und Jedermann wohlbekanntes Kräutchen, welches verſchiedener Art iſt, und ſowohl in Kraut- und andern Gärten, als ſonſt an ungebauten Orten, auf den graſigen Aeckern, und neben den Zäunen und Hecken, am allerliebſten an ſchattigen und feuchten Orten, aus ſelbſteigener Beſamung hervor wächſt. In Paris heißt es Mouron blanc; Mouron des petits oiſeaux. Es hat eine kleine, weiße, faſerige Wurzel, aus welcher viele runde, zarte, weiche und ſaftreiche Stängel wachſen, die mehrentheils auf der Erde liegen. Die Blätter ſind etwas rund, und ein wenig ſpitzig, zu beyden Seiten bleichgrün, zwiſchen welchen kleine weiße Blümchen an ſchmahlen Stielen hervor wachſen, nach welchen ablange Hülslein folgen, die einen kleinen gelblichen Samen bringen. Es wird von allen kleinen Sangvögeln ſehr geliebt, und begierig gefreſſen, daher es gemeiniglich vor und an ihre Häuſerchen gehängt wird.

* Ob es gleich zart und ungemein ſaftig iſt, ſo iſt es doch wider die ſtrengſte Kälte dauerhaft. Es iſt kühler und feuchter Eigenſchaft, und daher den Lungen- und Schwindſüchtigen dienlich, wenn es friſch mit Fleiſchbrühe gekocht, oder das im May davon gebrannte Waſſer gebraucht wird, iſt eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Krankheiten. Geſotten im Trank wird es wider das Blutſpeyen, und wider die Räude, ſo aus verdicktem Geblüte entſtanden, gerühmt. Man giebt auch deſſen Saft in Milch für das Bauchgrimmen ein. Das Pulver davon ſtillt den goldenen

Aderfluß, darauf geſtreut, und benimmt zugleich das Brennen und die Schmerzen. Es iſt dieſes Kraut auch gut zu hitzigen Wunden und Geſchwulſten, auch zu entzündeten Augen, mit Gerſtenmehl überlegt. Der ausgedrückte Saft tilgt die Flecken im Auge. Das Kraut in Oehl oder Butter geröſtet, und den Kindern warm über den Leib gelegt, lindert die Schmerzen und das Grimmen. Einige Kindbetterinnen pflegen das grüne Kraut unter die Achſeln zu legen, wenn ſie die Milch vertreiben wollen. Einige kochen es in Ziegenmilch oder Waſſer, und ſchlagen es alſo warm über die Brüſte. Crato befiehlt, das grüne Kraut, um den Zufluß der Materie in die Brüſte zu hindern, oft und warm aufzulegen.

Alſine, Spergula dicta, Fr. Grande-Eſpargoutte; ſiehe Spark.

Alſine paluſtris, ſiehe unter **Ehrenpreis**.

Alßnack, ſiehe Apium ſylveſtre.

Alſter, ſiehe **Elſter**.

* Altan, L. Subdiale, iſt oben auf einem Hauſe ein offener und unter freyem Himmel liegender Platz, der als ein Ort zum Vergnügen und Luſt angelegt wird, darauf man zu Sommerszeit in das Feld einen Proſpect in das Grüne habe, und allerhand Blumen und Gewächſe ſtelle. Weil vielerley Leute an dieſen Platz kommen, ſo muß er mit Geländern umgeben werden, die entweder von feinen und nach architectoniſcher Art geſchnitzten Docken, oder, welches beſſer iſt, von eiſernen wohl inventirten Gittern gemacht werden können. Nicht weniger muß der Boden wohl verwahrt, und ſo angelegt ſeyn, daß das Regen- und Schneewaſſer nicht ſtehen bleibe und durchdringe, ſondern gemächlich ablaufen möge. Das erſtere erhält man, wenn man den Boden von Kupfer macht, und einen hölzernen Boden von ſtarken Dielbretern darüber legt; oder wenn dieſes zu koſtbar fallen möchte, ſo ſchlägt man einen guten Aeſtrich, und

deckt ſolchen ebenfalls mit Holz. Beyde Arten der Bedeckung des Bodens müſſen abſchüſſig gemacht werden, damit der Regen ablaufen könne. Dieſes deſto leichter zu bewerkſtelligen, wird rings umher eine Rinne von Kupfer geführt, durch welche das Waſſer an allen vier Ecken abgeleitet werden kann. Außer erwähnter Bequemlichkeit geben die Altane auch noch den beträchtlichen Nutzen, daß man bey Feuersgefahr Spritzen darauf ſtellen, und den Feuerflammen allenthalben damit Widerſtand thun kann, welches dieſerwegen bey groſſen und öffentlichen Gebäuden beſonders nöthig iſt. Man kann, nach des berühmten Mathematicus, Herrn **Gärtner**, Invention, gar leicht und mit wenig Koſten Waſſer hinauf bringen, oder auch eine Ciſterne, zu Sammlung des Regenwaſſers, anlegen.

* **Altbacken**, wird zwar von ſolchem Brode oder Semmeln vornämlich gebraucht, die nicht von dem letztern und friſchen, ſondern von dem vorhergehenden Back ſind. Allein, es brauchen ſolches auch andere Handwerksleute, z. B. die Fleiſcher von dem von vorigem Markttage übrig gebliebenen Fleiſche, als welches ſie altbacken Fleiſch nennen.

Alt-Döbel, ſiehe Alant.

Alt-hiebig, ſiehe Hiebig.

Altar-Leuchter, ſiehe Gueridon.

Altdorfer Bier, ſiehe Th. V, S. 20.

Alte, ein Fiſch; ſiehe Alt-Fiſch.

Alte erloſchene Schriften wieder leſerlich zu machen, ſiehe Schrift.

* **Alter errathen**, oder ſagen, wie alt ein jeder von zwey Menſchen ſey, wenn man nur die Summe der Jahre, die das Alter des einen zu dem Alter des andern addirt giebt, wüßte, aber auch der Unterſchied, wie viel Jahre der eine mehr alt iſt, als der andere, ebenfalls bekannt wäre. Man darf nur die letztere Zahl von der erſtern abziehen, und das übrige halbiren, ſo weiß man,

wie

wie alt der jüngere ſey. Z. B. Cajus und Sempronius ſind mit einander 120 Jahr alt, das iſt die Summe; Cajus iſt 18 Jahr älter, das iſt der Unterſchied. Wird von 120 der Unterſchied abgezogen, ſo bleibt 102; dieſen Reſt halbirt, giebt 51 Jahr, als das Alter des jüngern, oder Sempronius. Setzt man den Unterſchied 18 dazu, ſo hat man das Alter des ältern, nämlich die 69 Jahr des Cajus; beydes zuſammen macht richtig 120 Jahr aus.

Alter eines Baumes, ſiehe unter Baum.

Alter eines Ochſen zu erkennen, ſiehe unter Ochs.

Alter eines Pferdes, ſiehe unter Pferd.

Alter eines Schafes, ſiehe unter Schaf.

Alt-Fiſch, L. Squalus, Fr. Meunier, Têtard, Têtu, oder Vilain, ein Fiſch, der in ſtillen Wäſſern, Teichen, Seen und Ströhmen, die viel Austritte haben, lieber, als in rauſchenden Bächen, wohnt. Er wird ziemlich groß, ſchwimmt meiſtentheils in der Höhe, und fängt die Mücken und ander Ungeziefer, ſo auf dem Waſſer ſchwebt. Iſt ein guter Bratfiſch, wenn er mit grünem Fenchel oder Salbeyblättern geſpickt wird; jedoch in der Leichzeit, welche im May und Junius einfällt, nicht ſo gut, als außer derſelben. Er wird mit Würmern an der Angel, oder auch mit einem Schöpf-Hamen, gefangen.

Alte-Weiber, Fr. Vielles, eine Art ſchuppiger platter Fiſche, halb ſo dick, als lang, die an der Küſte von Guinea, und beſonders in der Arguins-Bay, häufig gefangen werden. Sie ſind den Stockfiſchen in allem gleich, nur daß ſie weit größer ſind, indem einige über zwey hundert Pfund wiegen. Ihr Fleiſch iſt weiß, zart, fett und feſt, und löſt ſich in Flocken ab. Es läßt ſich friſch gut eſſen, und iſt geſund, wenn es recht gekocht iſt, ſonſt aber ſchädlich; wie es denn auch beſſer ſchmeckt, wenn man es fünf bis ſechs Stunden vorher eingeſalzen hat. Sie erfordern mehr Salz, als der

nordiſche Stockfiſch, und man muß auch bey dem Trocknen und Einpacken derſelben ſehr ſorgfältig ſeyn, da ſich denn ein guter Handel damit treiben läßt.

Althæa, Fr. Guimauve. Die Blume bey dieſem Pflanzengeſchlechte hat einen doppelten Kelch; der äußere beſteht aus einem Blatt, und iſt ungleich in neun ſchmale Abſchnitte an dem Rande abgetheilt. Dieſer Kelch iſt voll langer Fädchen oder Haare; die im innern Kelche ſind kürzer. Der innere beſteht ebenfalls nur aus einem einzigen Blatt, und iſt oben in fünf breite ſpitzige Abſchnitte getheilt. Beyde Kelche ſind fortwährend. Die Blume hat fünf Blumenblätter, welche an ihrem Fuße zuſammen wachſen, oben aber ſich ausbreiten und herzförmig ſind. Unten ſind viele Staubfäden mit einander vereinigt, und bilden eine Art einer Walze; oben aber ſind ſie locker, und in die Säule eingeſenkt. In der Mitte ſteht der kreisrunde Eyerſtock, welcher einen kurzen walzenförmigen Griffel unterſtützt, der mit ſehr vielen Narben gekrönt iſt, welche die Länge der Staubfäden haben. Aus dem Kelche wird nachgehends eine kreisrunde niedergedrückte Capſel, die in verſchiedene Zellen abgetheilt iſt, in deren jeder ſich ein zuſammengedrückter nierenförmiger Same befindet.

Sorten: 1. Althæa vulgaris. Althæa Dioſcoridis & Plinii, *C. B. P.* 315. Althæa, ſ. Bismalva. Althea. Abiſcus. Ebiſcus. Ibiſcus. Hibiſcus. Malvaviſcus *Anguill.* Anadendron. Malva ſylveſtris prima *Caeſalp.* Malva ſylveſtris ruralis. D. Althe, Althee, Eibiſch-Kraut, Eibiſchwurz, Ibiſch, Ibiſchpappel, Ibiſchwurz, Heilwurz, Hemiſch, Hülfswurz, weiße Pappel, Wildpappel. Fr. Guimauve ordinaire. Dieſe Sorte iſt an allen ihren Theilen mit ſehr weichen Fädchen oder Haaren beſetzt. Ihre Wurzel iſt lang, ziemlich dick, wie eine Haupt- oder Herz-Wurzel, zweigig, fleiſchig und fortwährend. Der übrige Theil der Pflanze ſtirbt alle Jahre im Herbſte ab. Der Stängel

gel iſt rund, grün, und wird 4 bis 5 Schuh hoch. Neben an dem Stiele treibt ſie etliche Seitenzweige, die mit haarigen und ſanft anzufühlenden Blättern beſetzt ſind. Sie ſind dunkelgrün, beynahe dreyeckig, an den Rändern ſcharf gekerbt, und ſtehn wechſelweiſe an den Zweigen, auf langen Stielen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter hervor, welche wie die ordentlichen Pappelblüthen geſtaltet, aber etwas kleiner ſind, und eine blaſſe Farbe haben. Sie kommen im Junius und Julius zum Vorſchein; der Same aber wird im September oder October reif.

Sie ſteht gern an fetten und feuchten Orten, und wird daſelbſt, allen ihren Theilen nach, größer, als in einem trocknen Boden. Uebrigens kömmt ſie in einem jeden Erdboden und in jeder Lage fort. Sie liebt ſehr die freye Luft. Wenn es dem Erdreiche, worin ſie ſteht, an Feuchtigkeit mangelt, ſo muß man ſie fleißig begießen.

Sie läßt ſich ſtark vermehren, entweder durch den Samen, oder durch Abtheilung der Wurzeln. Will man ſie aus dem Samen ziehn, ſo muß man denſelben im Frühling ausſäen; die Abtheilung der Wurzeln aber geſchieht am ſicherſten im Herbſt, wenn die Stängel verwelken. Alsdann nimmt man auch die Wurzel heraus, und bringt ſie in die Apotheke.

Die Pflanzen müſſen zwey Schuh weit von einander ſtehn, denn ihre Wurzeln breiten ſich auf allen Seiten gar ſehr aus.

* Die Benennung Althæa, hat dieſe Pflanze aus dem Griechiſchen, von ἄλθος, medela, medicamentum, ein Hülfsmittel, von ἀλθέω oder ἀλθαίνω, medeor, ſano, helfen, heilen; daher heißt ſie auch im Deutſchen Heil- oder Hülfs-Wurz. Plinius ſchreibt, ſie habe dieſen Namen wegen ihrer vortrefflichen Wirkung, weil ſie vielen Leibesgebrechen zu Hülfe kömmt; daher ſie auch von einigen Ariſtalthæa genannt wird. Die Benennung Malvaviſcus bedeutet

ſo

ſo viel als Malva viſcida, weil die Wurzel und Samen einen zähen Schleim von ſich geben, vornämlich, wenn man ſie zerſtößt, und ins Waſſer legt.

In den Apotheken gebraucht man die Blätter, Samen und Wurzel, und werden die Blätter mit unter die Herbas 5 emollientes gerechnet. Die Wurzel und Blätter beſänftigen alle ſcharfe Feuchtigkeiten im Leibe; verſüßen das Geblüt, lindern und mindern allerley Schmerzen; zertheilen, erweichen und zeitigen allerley Geſchwüre, Geſchwulſten und Beulen; dienen wider böſer Fliegen und Spinnen Stiche; ſchaffen großen Nutzen in Bruſt- und Lungen-Krankheiten, wie auch in Nieren- und Blaſen-Beſchwerungen. Die Wurzel, in Waſſer geſotten und getrunken, ſtillt die rothe Ruhr, heilt die verwundeten und abgeſchärften Därme, ſo von der Ruhr und andern Reißen im Leibe zernagt und verſehrt worden; in Honigwaſſer geſotten, heilt ſie die Gebrechen der Lungen und Bruſt. Sie treibt auch den Nieren- und Blaſen-Stein aus, dient für Brennen und Schneiden des Harns, auch für die Kolik, welche vom Lendenweh entſteht. Die Blätter gekocht, und davon getrunken, verſchaffen große Linderung in der kalten Piſſe. Die Wurzel gepülvert, und mit Bernſtein vermengt, treibt den Blaſenſtein. Ueberhaupt werden die Wurzeln als ein bewährtes Mittel wider den Stein gelobt; denn, indem ſie befeuchten, verhindern ſie zugleich, daß ſich der Stein nicht anlegen kann. Von den Blättern bereitet man mit Butter und Honig auch einen Trank, welcher im Paroxysmus der Steinbeſchwerung vortreffliche Dienſte thut. Die Wurzel mit ein wenig Zimmet in Waſſer geſotten, und davon getrunken, treibt die Nachgeburt, und befördert die Reinigung nach der Geburt. Man gebraucht auch die Wurzel in Klyſtieren zur rothen Ruhr, als ein ſonderbares Mittel, wegen ihrer ſchmerzſtillenden, gelinde abſtergirenden und austrocknenden Kraft. Die Blätter pflegt man ein wenig

mit

mit Oehl zu beſtreichen, und auf die vom Feuer oder heißen Waſſer verbrannten Glieder zu legen. Die Wurzel in Waſſer geſotten, oder den Saft aus der ganzen Pflanze gepreßt, und auf den Brand gelegt, zieht ebenfalls die Hitze aus; in Milch geſotten, iſt ſie gut zu den Mundgeſchwüren; mit Leinſamen geſotten, und als ein Pflaſter um den Hals gelegt, erweicht ſie die Geſchwüre der Kehle; in Eſſig oder Wein geſotten, und warm im Munde gehalten, ſtillt ſie das Zahnweh. Es iſt auch das Kraut eine ſonderliche Arzeney zu den Schmerzen der Zähne. Aus den Wurzeln werden auch Zahn-Bürſtchen gemacht, und in Frankreich ſehr gebraucht. Die Wurzel mit Gänſe- oder Schwein-Schmalz zerſtoßen, und etwas warm übergelegt, lindert das Podagra. Etliche Weiber (ſchreibt Sim. Paulli) bereiten auch von dieſer Wurzel und ein wenig Zucker eine Salbe, und curiren die aufgeſprungenen Bruſtwarzen damit. Dieſelbe hiernächſt in Waſſer geſotten, mit Gänſe- oder Schwein-Fett Zäpflein daraus gemacht, heilt die entzündete Mutter und Feigwarzen. Der Same erweicht und heilt alle hitzige Geſchwüre; dient auch für geſchwollene Glieder; ſtillt den von Hitze entſtandenen Huſten; löſt von der Bruſt ab, wenn man ihn mit Jſopp oder Süßholz im Waſſer oder Wein ſiedet, und davon trinkt; in Wein geſotten, mit Baumöhl vermiſcht, und damit gewaſchen, vertreibt allerley Mißfarben unter den Augen; auch treibt er den Lenden-Stein; lindert den ſchneidenden und brennenden Urin; getrocknet, darnach klein geſtoßen, mit Eſſig geſotten, und ſich an der Sonne damit gewaſchen, heilt die unreine ausſätzige Haut; mit Eſſig geſotten, den Mund damit gewaſchen, macht gute Zähne, und benimmt die Schmerzen des Zahnfleiſches. Es wird auch aus dem Samen und Roſenwaſſer ein Mucilago oder Schleim bereitet, welcher zu den Schrunden der Haut gut iſt, wider die von der Sonne verbrannte Haut dient, die

Sommer-

Sommerſproſſen wegnimmt, eine ſchöne klare Haut macht, auch den Schmerz der verbrannten Glieder ſtillet, und in ſchwerem Zahnen mit gutem Nutzen gebraucht wird. Man kocht auch die Wurzel in Waſſer, und zieht einen Schleim daraus, welcher wider die Schärfe und Rauhigkeit des Halſes und Schlundes dient, die Heiſerkeit vertreibt, und mit gewundenem oder Penid-Zucker angeſüßt und eingenommen, lindert er den Huſten.

In den Apotheken hat man auch das gebrannte Waſſer, das Extractum, den Spiritum, Syrupum de Althæa, die Trochiſcos de Althæa, und das Unguentum de Althæa ſimplex und compoſitum. Das davon gebrannte Waſſer mit Wein getrunken, vertreibt die rothe Ruhr, und den Blutgang; drey Loth mit Wein getrunken, reinigt die Blaſe, und ſtopft das Blutharnen. Das Extract curirt die Rauhigkeit des Mundes und der Zunge. Der Syrupp wird in Huſten, Heiſerkeit und Seitenſtechen mit Nutzen gebraucht; ſtillt daneben die ſtarken und ſcharfen Flüſſe, ſo vom Haupt auf die Bruſt fallen; dient für das tröpflichte und brennende Harnen; reinigt die Nieren; lindert die Steinſchmerzen, und thut in Geſchwüren der Nieren und Blaſe gute Dienſte. Die Althee-Salbe hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu feuchten, zu zertheilen, zu zeitigen, und zu lindern; iſt bewährt, die Schmerzen der Bruſt, ſo von Kälte herrühren, zu vertreiben, lindert das Magenweh, das Seiten- und Milz-Stechen; mit Moſchus vermengt, ſtillt ſie die ſtarken und anhaltenden Kopfſchmerzen, erweicht die Härtigkeit der Glieder, thut gut den ſchwachen Sehnen und Nerven, ſteifen, contracten und verrenkten Gliedern, mit Leinöhl vermiſcht; und vertreibt den Krampf. Vornämlich aber thut ſie der Harnblaſe wohl; auf die Brüſte geſchmiert, zertheilt und vertreibt ſie die Milch-Knollen und die Milch; auf das männliche Glied mit ein wenig Scorpion-

oder Terpenthin-Oehl vermiſcht, geſtrichen, befördert ſie den verhaltenen Urin; mit Knoblauchſaft vermiſcht, und unter die Fußſohlen warm gerieben, lindert ſie den Huſten; auf die geſchwollenen Feigwarzen mit der Pappel-Salbe geſchmiert, benimmt ſie den heftigen Schmerz. Eine Latwerge aus der Altheewurzel, dient für den Huſten; und eine aus den Altheeblumen gezogene Tinctur, benimmt die Fieberhitze.

2. Unter das Althee-Geſchlecht rechnet Linnäus auch die Alcea villoſa *Dalechampii*, und die Alcea fruticoſa, cannabino folio *Cluſii*.

*) Jene die Alcea villoſa, wächſt in Spanien und Portugal für ſich. Sie macht eine niedrige Pflanze, deren Zweige auf der Erde ſchleifen, wenn man ſie nicht mit Stangen unterſtützet. Die Blätter und Stängel ſind mit ſtarken Haaren beſetzt. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel heraus, und ſind kleiner, als an der gemeinen Sorte, und auf dem Boden purpurfarbig. Die Blätter ſind tief in drey Theile zerſchnitten, und haben lange Stiele; die Stängel ſind holzig, dauern aber ſelten länger, als zwey Jahre. Wenn der Same von dieſer Sorte im April ausgeſäet wird, werden die Pflanzen im Julius blühen; der Same aber wird im September reif. Man muß den Samen an ſolche Orte ſäen, wo die Pflanzen ſtehn bleiben ſollen; denn, da die Wurzel tief in den Erdboden kriechen, ſo bringt man ſelten einige Pflanzen davon, wenn man ſie verſetzt; es müßte denn ſeyn, daß ſie noch ſehr jung wären.

Dieſe, die Alcea fruticoſa, cannabino folio, hat einen holzigen Stängel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, und viele Nebenzweige treibt. Dieſe ſind mit Blättern von verſchiedener Geſtalt beſetzt. Diejenigen, welche an dem untern Theile der Stängel ſtehn, ſehn wie eine Hand aus, und ſind, gegen die äußere

Seite

Seite zu, ſehr leicht zerſchnitten. Dieſe ſind haarig, und wachſen wechſelweiſe an den Zweigen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Stängel, wie bey den andern Arten, doch ſind ſie nicht ſo groß, wie die Blumen der gemeinen Althee. Ihre Farbe iſt dunkelröther, und der Kelch viel größer. Dieſe Sorte blüht ſelten das erſte Jahr; es müßte denn ſeyn, daß ein warmer Sommer einfiele. Wenn aber die Pflanzen den Winter über gedauert haben, ſo blühn ſie im folgenden Sommer zeitig, und bringen guten Samen. Dieſe Sorte wächſt urſprünglich in Ungarn und Iſtrien. Man kann ſie durch den Samen fortpflanzen, welcher im Frühlinge an den Ort geſäet werden muß, wo die Pflanzen bleiben ſollen; wo dieſes nicht geſchieht, müſſen die Pflanzen ſehr jung verſetzt werden, weil ſie ſonſt nicht fortkommen. Sie wollen an einem bedeckten Orte und auf einem trocknen Boden ſtehen. Wenn dieſe Pflanzen auf einem ſteinigen Boden, oder auf Kalkſchutt, wachſen: ſo wird zwar ihr Wachsthum dadurch gehindert, es bekommen aber auch alsdann ihre Zweige nicht ſo viel Saft.

3. Die doppelte oder gefüllte Althee, Fr. Guimauve double trägt einen oder mehrere hohe Stängel, woran gefüllte Blumen, welche wie Roſen ausſehn, ſtehen. Die äußern Blumenblätter ſind größer, und ausgebreiteter, als die innern, welche letztere kraus ſind. Dieſe Blumen ſind roth; bisweilen leibfärbig, manchmal Purpurroth, oder von verſchiedenen andern Farben. Einige nennen ſie St. Jacobs-Blumen (Fleurs de S. Jaques).

Althæa frutex, Althee-Staude, Althee Strauch, Fr. Guimauve royale; ſiehe Ketmia.

Althæa lutea, Abutilon, Abutilum, Fr. Guimauve fauſſe oder jaune; D. Gelbe Pappel, Pappel-Roſe, Pappel-Sammet, Sammet-Pappel. Die Benennung

Abutilon ſtammt aus dem Arabiſchen. **Linnäus** nennt ſie Sida. Iſt eine Pflanze, welche ſo wohl an Blättern, als Blumen, vollkommen wie die Pappel (Malva) ausſieht. Die Blume hat einen einfachen, eckigen Kelch, welcher nicht verwelkt, und an ſeinem Ende in fünf Theile zerſchnitten iſt. Jede Blume beſteht faſt beſtändig aus einem Stücke, und wird von einer ganz kurzen, weiten, und faſt bis an ihre Oeffnung in fünf Theile zerſchnittenen Röhre formirt, ſo daß ſie das Anſehen von fünf Blumenblättern hat. In der Mitte kömmt eine Menge Staubfäden hervor, welche, indem ſie ſich mit dem Griffel vereinigen, nebſt demſelben eine Art von Körner-Säule formiren, deren Untertheil den kreisrunden Eyerſtock ausmacht. Wenn die Blume abgeblüht hat, wird daraus eine aus verſchiedenen länglichen Scheiden zuſammen geſetzte Frucht, welche ſich in einen runden Kopf mit Aushölungen, die von der Zuſammenfügung der Capſeln oder Zellen entſtehn, vereinigen; dieſe öffnen ſich ihrer Länge nach, und enthalten bald nierenförmige, bald runde Samen.

Die gemeinſte Sorte iſt das Abutilon *Dodonæi*, dem **Theophraſt** die Benennung der Althee gelaſſen hat, und welche die Engländer in Amerika Guimauve nennen, weil ſie keine andere haben. Dieſe Pflanze wächſt 3 bis 4 Schuh hoch. Ihr Stängel iſt rund, etwas hart, und wird, nach dem Gipfel zu, zweigig. Die Blätter ſind groß, faſt rund, wie ein Herz geſtaltet, vorn zugeſpitzt, weich, weißlich, rauh, wie Sammet anzugreifen, etwas gekerbt, und ſtehn an Stielchen von mittelmäßiger Länge. Die Blumen ſind klein, gelb, und wachſen auf langen Stielchen, welche aus den Flügeln der Blätter hervor kommen.

Dieſe Pflanze iſt jährig, und kömmt in jedem Erdreiche recht gut fort. Sie leidet nicht, daß man ſie verſetze, es müßte denn ſeyn, daß ſie noch ſehr jung wäre. Man thut auch beſſer, wenn man ſie an den Ort

ſäet,

ſäet, wo ſie bleiben ſoll; wenn man den Samen nicht ſorgfältig abnimmt, ſäet ſie ſich von ſelbſt, und geht im folgenden Frühlinge auf.

Der Same hat eine harntreibende Kraft. Die ganze Pflanze iſt der Bruſt dienlich, erweichend, diuretiſch, und die Wunden zur Vertheilung zu bringen vermögend.

Altica, Fr. Altiſe; ſiehe Käfer. (Spring=)

Altimetrie, L. Altimetria, Fr. Altimetrie, iſt ein Theil der Meßkunſt, und lehrt, die geraden und abhängigen, ebenen oder höckerigen und jähen, zugänglichen und unzugänglichen Höhen, als: einen Thurm, einen Berg, einen Felſen, ein Haus, einen Baum, zu meſſen. Dieſe Wiſſenſchaft iſt in der Oeconomie, in der bürgerlichen ſowohl als Kriegsbaukunſt 2c. von ungemeinem Nutzen. Dieſe Altimetrie iſt zu Verſailles, in den erſtaunlichen Waſſerleitungen, nöthig geweſen, welche man hat machen müſſen, um die Wäſſer von weiten kommen zu laſſen, ſie mit außerordentlichem Aufwande zu beträchtlichen Höhen aufzuführen, um an den niedrigſten Orten Waſſerſprünge von einer Höhe, die ein Verhältniß dazu hat, zu verſchaffen. Die Kenntniß dieſer Höhe iſt bey dem Kaufe eines Hauſes oder Schloſſes, und bey denen Reparaturen und Vergrößerungen, welche man dabey vorzunehmen gedenkt, zur Beurtheilung der Tiefe eines Teiches, eines Brunnens, und eines jeden hohlen Ortes, beym Kaufe der Bäume, u. ſ. w. ganz unentbehrlich. Die Theorie und Praxis dieſer Wiſſenſchaft wird in gegenwärtigem Werke, unter jedem dahin gehörigen Artikel, beſonders vorkommen. Z. B. ſiehe Abviſirung eines Baumes 2c.

Altiſe, L. Altica; ſiehe Käfer. (Spring=)

* **Alt=Thier**, heißt bey den Jägern, das Weibchen von einem Hirſch, wenn es ſchon gebrunftet hat, oder beſchlagen worden.

Aluco, ſiehe unter Eule.

Aludel, eine Art blinder Helme, zum Sublimiren; ſiehe unter Helm.

Alveare, Alvearia, Bienen-Stöcke; ſiehe im Art. Biene.

Alvier, Pinus ſylveſtris montana tertia; ſiehe unter Kiefer.

Aluine, ſiehe Abſinthium.

Alumen, Fr. Alun; ſiehe Alaun.

Aluner, ſiehe Alaunen.

Alyſſum ſegetum, Myagrum ſativum, Butterſaat, Flachs-Dotter; ſiehe Leindotter.

Alzan, Alezan. ſiehe Brand-Fuchs.

Amadote, Amadotte, eine Art Birn; ſiehe unter Birnbaum, im V. Th. S. 449.

Amadou, ſiehe Schwamm. (Feuer-)

* Amaduri, eine Art Baumwolle, die von Alexandrien über Marſeille nach Frankreich kömmt.

* Amalgamiren, Verquicken, L. Amalgamatio, iſt eine chemiſche Arbeit, in welcher man Metall durch Queckſilber calcinirt, oder Queckſilber mit einem andern Metalle genau vereinigt, wodurch ſie beyde zu einem Teige werden. Der gemeine Handwerker, z. B. der Vergolder, oder Gürtler, nennt es mahlen. Er läßt das Gold oder Silber im Queckſilber auf dem Feuer mahlen, ſchüttet es hierauf in kaltes Waſſer, und bekömmt alſo ſolches in Form einer Butter, welche auf die mit Quick, (d. i. einem aus, in Scheidewaſſer zerfreſſenen, Lappen, und darin getödteten Queckſilber, gemachter Maſſe) beſtrichene Sache aufgetragen, und alsdann auf dem Feuer abgeraucht wird. Das Amalgamiren kann bey allen Metallen geſchehen, außer dem Eiſen und Kupfer; es wird aber mit Gold und Silber zum öfteſten gebraucht, die es auch vor andern am beſten annehmen. Meſſing geht zwar auch in das Queckſilber ein, verliert aber durch langes Reiben den Galmey wieder. Man ſchlägt das Metall zu ganz dünnen Blechen, läßt dieſelben

ſelben in einem Tiegel glühen, gießt Queckſilber darauf, rührt es mit einem eiſernen Stäbchen um, und wenn es anfängt zu rauchen, gießt man es in ein Gefäß mit kaltem Waſſer, da es gerinnt, und weich wie Wachs wird, welches man ein *Amalgama* nennt. Auf dieſe Weiſe wird das Gold zugerichtet, deſſen ſich die Goldſchmiede, und andere, zum Vergolden bedienen. Wenn man das Queckſilber von dem Metalle abrauchen läßt, ſo bleibt dieſes, in Geſtalt eines Pulvers, in dem Tiegel liegen.

* **Amanblücee**, eine Gattung baumwollener Tücher, die über Aleppo aus der Levante gebracht werden.

Amande, Amandé, Amandier, Mandel, Mandel-Milch; ſiehe Amygdalus.

Amandement, Amander; ſiehe Düngen.

* **Amaquas-Baum**, ein Baum in Braſilien, welchen die Europäer den Keur-Boom nennen. Es iſt derſelbe von ſehr ſchnellem Wachsthum, ohne daß er in zwey Jahren ſchon eine ziemliche Dicke erlangt, und über 8 bis 10 Schuh hoch wächſt. Seine äußere Rinde iſt aſchbraun, und nicht allzu dick und runzlig. Die Blätter gleichen beynahe denen am Vogel-Beer-Baum; doch ſind ſie nicht ſo lang; hingegen von Farbe bleichgrün. Die Blüthe ſieht der Apfel-Blüthe ſehr gleich, iſt weißlichroth, und riecht recht lieblich. Die Frucht beſteht aus einer Schote, worin 5, 6 bis 7 länglichrunde, auch dunkelbraune Samen-Körner liegen, in der Größe einer Erbſe, welche gallenbitter vom Geſchmacke ſind, und eine zuſammenziehende Kraft haben, daher ſie nicht zur Speiſe genutzt werden können. So lange das Holz grün iſt, iſt es überaus leicht zerbrechlich; wenn es aber dürre geworden, iſt es nicht leicht zu bezwingen, oder zu zerbrechen. Wenn es auch geſchält iſt, kömmt nicht leicht ein Wurm darein. Wenn man zur Sommerszeit einen Aſt abbricht, oder ſonſt den ganzen Baum um-

*hauet, ſo fließt ein ſehr helles, gelbes Gummi heraus, welches ſich coagulirt und hart wird. Seine Wurzeln treibt er nicht tief, aber ſehr breit und weit um ſich; daher mögen ihn die Bauern nicht gern um ihre Güter pflanzen.

Amaracus, nennen einige das **Mutterkraut**, Matricaria; ſiehe in **M**.

Amarantfarbig, heißt diejenige rothe, in das Purpur fallende, Farbe an ſich habend, die man an den Amaranten wahrnimmt.

Amarantine, heißt bey den Blumiſten eine Anemonen-Sorte, deren große Blätter blaßroth, und der Sammet daran braun amarantfarbig, ſind.

Es heißt auch eine Tulpen-Sorte mit Amarant- oder purpurfarbigen Streifen auf milchweißem Grund.

Amarantoides, Amaranto affinis, *Tourn. Inſt.* 654. Tab. 450. Gomphrena *Linn. Gen. Pl.* 279. (314) Fr. Globe amarantoide; globoſe, oder tête aride oder globulaire. Die Blume hat einen großen dreyblätterigen Kelch, welcher gefärbt und bleibend iſt. Das Blumenblatt ſteht aufrecht, und iſt oben in fünf Theile zerſchnitten. Sie hat einen walzenförmigen röhrigen Kelch, der ſo lang als das Blumenblatt iſt, ſo am Rande in fünf kleine Theile zerſchnitten iſt, die ſich ausbreiten. Sie hat fünf Staubfäden, die kaum zu unterſcheiden ſind, die ſich an dem Rande des Honig-Behältniſſes befinden, und ſich mit Kölblein endigen, die in dem Munde des Honigbehältniſſes eingeſchloſſen ſind. In der Mitte befindet ſich ein oval zugeſpitzter Eyerſtock, mit zwey kleinen Griffeln, die mit einer einzeln Narbe nach der Länge der Staubfäden gekrönt ſind. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends ein einziger großer rundlicher Same, der in einer dünnen mit einer Rinde verſehenen Kapſel mit einem einzigen Fach eingeſchloſſen iſt.

Haupt-Sorten. 1. Amarantoides humile, Madraſpatanum, capitulis candicantibus, folio molli *Pluk.* iſt heutiges Tags in unſern Gärten bekannt, und blüht im Sommer und Herbſte. Die Häupter behalten ihre Farbe, und ſind entweder ſilberfarbig, oder ſchön roth.

2. Amarantoides Lychnidis folſo, capitulis purpureis, *Tourn. Inſt.* 654. Kugel-Amarant mit purpurrothen Häuptern. Gomphrena (globoſa) caule erecto, foliis ovato-lanceolatis, capitulis ſolitariis, pedunculis diphyllis, *Linn. Hort. Cliff.* 86. Dieſe Sorte wird von den Malabaren Wadapu genannt, wächſt in Indien wild; und es iſt von daher der Same nach Europa gebracht worden, woſelbſt die Pflanzen ſeit vielen Jahren in den Gärten der Liebhaber gezogen worden. Sie iſt eine jährliche Pflanze, die einen gerade ſtehenden äſtigen Stängel macht, welcher ungefähr zwey Schuh hoch wächſt, und mit lanzenförmigen gegen einander über ſtehenden Blättern beſetzt iſt. Die Aeſte kommen ebenfalls gegen einander über heraus, und die Blumenſtiele, welche lang und nackt ſind, und zwey kurze Blätter haben, kommen dicht unter jedem Blumenhaupte unter der Gabel der Zweige hervor. Die Häupter ſind anfänglich, wenn ſie zum Vorſchein kommen, kugelrund; wenn ſie aber an Größe zunehmen, werden ſie oval. Sie beſtehn aus trocknen ſchuppigen Blättern, oder Blumenblättern, die wie die Fiſch-Schuppen über einander liegen. Unter einer jeden derſelben befindet ſich eine röhrige Blume, die ein wenig aus der Hülle heraus ſteht. Der ſchuppige Kelch, der ſie bedeckt, iſt ſehr ſchön; und dieſelben behalten auch, wenn man ſie zeitig abnimmt, ihre Schönheit viele Jahre. Wenn die Blumen vergangen ſind, wird aus dem Eyerſtocke, der unten auf dem Boden ſich befindet, ein großer ovaler Same, der in einer beſon-

ſondern Hülle eingeſchloſſen iſt, und ſpät im Herbſte reif wird. Bald darauf verderben die Pflanzen.

Man hat von dieſen Sorten zwo Varietäten; eine, mit ſchönen glänzenden purpurrothen Häuptern, und eine andere mit weißen oder ſilberfarbigen Häuptern; dieſelben verändern ſich niemals, wenn man ſie aus dem Samen zieht, ſo daß ſie bleibende Varietäten ſind, ungeachtet im übrigen kein Unterſchied unter ihnen zu finden iſt. Man hat auch eine ſcheckige Varietät, welche, wenn man ſie aus dem Samen zieht, bleibt.

Es giebt von derſelben auch zwo Varietäten, die in Weſtindien wild wachſen; eine mit purpurrothen, und eine andere mit weißen Häuptern, die viel kleiner und runder ſind, als die vorher angeführten. Die Pflanzen werden viel größer, und breiten ſich ſtärker in Zweige aus; ſie blühn auch ſpäter. Sie werden von den Einwohnern in Amerika Junggeſellenknöpfe genannt.

Die zwo erſt angeführten Sorten mit großen Blumenhäuptern, dienen den Gärten zu einer vorzüglichen Zierde. In Portugal, und in andern warmen Ländern, werden ſie gezogen, um die Kirchen im Winter damit auszuſchmücken. Denn, wenn man ſie abnimmt, wenn ſie vollkommen ausgewachſen ſind, und ſie im Schatten trocknet, ſo behalten ſie ihre Schönheit lange Zeit, beſonders wenn ſie nicht in die Luft kommen. Dieſe Pflanzen ſind jährig; man kann ſie daher bloß aus dem Samen ziehn, welches zu Anfange des März auf einem guten Miſtbeete geſchehen muß. Wenn aber der Same nicht aus ſeiner Hülle genommen wird, ſo muß man ihn zwölf Stunden vorher, ehe man ihn ausſäet, in Waſſer einweichen, wodurch das Wachsthum derſelben ſehr befördert wird.

Amarantus, Flos Amoris, Fr. Amarante, Paſſevelours, Fleur d'amour, Fleur de Jalouſie, D. Amarant, Blume der Liebhaber, Floramor, Flormor, Rothkölblein, Sammetblume, Tauſendſchön.

Dieſe

Dieſe Pflanze hat männliche und weibliche Blüthen auf ein und eben demſelben Stocke. Die Blume hat keine Blumenblätter, ſondern der Kelch beſteht aus drey bis vier ſpitzigen lanzenförmigen Blättern, welche gefärbt ſind und bleiben. Dieſes iſt bey beyden Geſchlechtern. Die männlichen Blüthen haben bey einigen Sorten drey, bey andern fünf, zarte Staubfäden, welche mit dem Kelche von gleicher Länge, und mit länglichen Kölblein gekrönt ſind. Die weibliche Blüthe hat einen ovalen Eyerſtock, auf welchem drey kurze pfriemenförmige Griffel ſtehn, die oben eine einzelne Narbe (Stigma) haben. Aus dem Kelche wird nachgehends ein ovales gefärbtes Samengehäuſe mit einer einzelnen Zelle, in welcher ſich ein einziger runder Same befindet.

Der dreyfarbige Amarant, Amarantus tricolor, *Lob.* Blitum foliis pictis, ſ. variegatis, iſt lange Zeit in den Gärten, um der Schönheit ihrer vielfarbigen Blätter willen, die grün, gelb und roth gefärbt ſind, gezogen worden. Dieſe drey Farben ſind ſehr artig mit einander vermengt; und wenn die Pflanzen ihre vollkommene Größe erlangt haben, ſind die Blätter breit, und wachſen von unten, bis an die Spitze des Stängels hinauf, genau an einander. Die Zweige formiren eine Art einer Spitzſäule, ſo, daß dieſer Pflanze, wenn ſie in ihrem vollkommenen Glanze iſt, keine andere an Schönheit gleich kömmt. Weil die Blätter dieſer Pflanze zum Theil wie die Papageyfedern gefärbt ſind, ſo haben einige Botaniſten dieſe Sorte von den übrigen abgeſondert, und ein beſonderes Geſchlecht daraus gemacht, welches ſie Pſittacus oder Papageyfeder nennen.

Dieſer Amarant iſt unter allen Sorten die zarteſte. Es wird zwar deſſen Same auf gleiche Weiſe und zu gleicher Zeit mit dem Samen der andern Amaranten geſäet, jedoch erfordert er, wenn ſeine Stängel und Blätter eine beſondere Größe erlangen ſollen, eine genauere Wartung, welche darin beſteht: wenn die

Pflan=

Pflanzen ungefähr zwey Zoll erwachſen ſind, hebt man ſie mit der Erde aus, und pflanzt eine jede in einen geräumigen Topf, in gute und fette Erde, und ſetzt ſie, nach vorher gemachten Löchern, wieder in das Miſtbeet, giebt ihnen nöthige Feuchtigkeit, und läßt ſie ſo lange, bis es recht warm wird, darin ſtehn; alsdann ſetzt man ſie entweder mit den Töpfen an ſonnenreiche Orte, oder man hebt einige aus, verpflanzt ſie zur Zierde an unterſchiedene warme Orte des Gartens, und begießt ſie. In Ermanglung eines Miſtbeets füllt man einer Elle hohe und weite geflochtene Körbe mit friſchem Pferdemiſt an, ſtellt ſie gegen Mittag an eine Mauer oder Wand, ſetzt in jeden Korb einen Topf bis an den Rand ein, und befeuchtet ſowohl die Erde in den Töpfen, als auch den Miſt, daß er erhitzt werde; durch welchen Zwang die Pflanzen auch eine beſondere Höhe erlangen, ſonſt aber, wenn es auch ein heißer Sommer iſt, nicht allzu hoch werden. Wenn im Anfange des Septembers feuchtes Wetter einfällt, und die Nächte kalt ſind, bringt man die größten und ſchönſten Pflanzen, die in Töpfen ſtehn, unter Dach, damit der Same reif werde; ſollte er aber, wenn die Pflanzen eine Zeit lang an ſolchem Orte geſtanden, nicht zur Vollkommenheit gelangt ſeyn, ſo bringt man ſie in ein lauwarmes Zimmer, wo der Same zur Reiſe kömmt. Einige ſchneiden die Pflanzen, wenn dem Samen nur die Farbe mangelt, ab, und hängen ſie in einer nicht allzu warmen Stube verkehrt auf, da denn die Kraft des Stängels in den Samen geht, und ihn vollkommen reif macht.

Es giebt überdies noch mehr verſchiedene Arten von Amaranten, welche, ſowohl der Geſtalt als Farbe nach, gar ſehr unterſchieden ſind; als:

1. Der einfache Amarant mit ſchönen rothen Blumen, ſo in Geſtalt einer Aehre aufwachſen; imgleichen der einfache von dunkelrother oder ganz grüner Farbe.

2. Der

2. Der Amarant, welcher dem erſten an der Farbe zwar gleich, deſſen Aehren aber büſchelweiſe beyſammen ſtehen.

3. Der Amarant mit herabhängenden ebenfalls büſchelweiſe wachſenden Aehren.

4. Der Amarant mit dem gekrönten Buſche oder Kamm, insgemein der Hahnenkamm genannt, L. Amarantus criſtatus, Camer. Epit. 792. Celoſia (criſtata) foliis lanceolato - ovatis recurvis ſubundatis, pedunculis angulatis, ſpicis oblongis criſtatis, *Linn.* Fr. Crête de Coq. Der Kelch iſt bleibend, und beſteht aus drey dürren gefärbten Blättern. Die Blume hat fünf aufrecht ſtehende, ſcharf geſpitzte Blumenblätter, welche bleibend, ſteif, und wie ein Blumenkelch geſtaltet ſind. Sie hat ein kleines Honigbehältniß (Nectarium), welches mit dem Rande des Eyerſtocks verbunden iſt, an welchem die fünf Staubfäden hangen, welche mit Kölblein, die ſich drehen laſſen, gekrönt ſind. Der kugelrunde Eyerſtock dient einem aufrechtſtehenden Griffel zur Stütze, der ſo lang iſt, als die Staubfäden, und eine einzelne Narbe hat. Aus dem Kelche wird nachgehends eine kugelrunde Capſel, mit einer Zelle, die ſich horizontal öffnet, und viele Samen in ſich ſchließt. Den Namen Hahnenkamm hat dieſe Blume von der Geſtalt ihres kammförmigen Blumenhauptes erhalten, der einem Hahnenkamm ähnlich iſt. Man hat von dieſer Sorte verſchiedne Varietäten, welche in Anſehung ihrer Geſtalt, Größe und Farbe, von einander unterſchieden ſind. Da aber dieſe Veränderungen bloß von dem Samen gezogen werden können, ſo werden ſie auch für keine beſondere Sorten angegeben. **Miller** meldet, von dieſer Sorte ſehr viele Varietäten aus denen Samen, die er aus China und andern Ländern erhalten hatte, gezogen, aber auch gefunden zu haben, daß ſie ſich insgemein in wenig Jahren verändern, ungeachtet ihr Same mit großer Sorg-

falt

falt ausgeſucht worden war. Die vornehmſten Farben ihrer Blumenhäupter ſind roth, purpurfarbig, gelb und weiß. Es giebt auch einige, deren Häupter mit zwo bis drey Farben ſchattirt ſind. **Miller** hat auch einige aus Samen gezogen, den er aus Perſien bekommen, deren Blumenhäupter wie ein Federbuſch zertheilt waren, die eine ſchöne ſcharlachrothe Farbe hatten; allein, ſie arteten in wenig Jahren aus.

5. *Der Amarant mit Beeren*, Aamarantus baccifer Indicus; ſiehe Phytolacca.

6. *Die kleinern Arten von Amaranten*, deren Kölblein roſenroth und gelb, oder auch goldgelb und feuerfarbig, bräunlich und purpurfarbig, oder grün und gelb durch einander vermiſcht ſind.

* Das Wort Amarantus, welches man in den meiſten Büchern, ſo aber unrecht iſt, mit einem h (Amaranthus) geſchrieben findet, kömmt aus dem Griechiſchen, vom α privativo, und μαραίνω, verwelken, weil die Blume dieſer Pflanze, wenn ſie abgebrochen wird, nicht bald welk wird, ſondern, wenn ſie getrocknet iſt, die Schönheit ihrer Farbe noch den ganzen Winter hindurch behält; ja, wenn ſie in dieſer Jahrszeit nur ein wenig in Waſſer gelegt werden, ſo bekommen ſie die Höhe ihrer lebhaften Farbe ſo ſchön wieder, als wenn ſie erſt abgebrochen wären; daher ſie von vielen bis auf den Winter aufgehoben, und zu allerhand Zierrathen, Kränzen ꝛc. genutzt werden. Den Namen Sammet-Blume haben ſie, weil ſie ſo weich, wie ein Sammet, anzufühlen ſind.

Wenn man große ſchöne Amaranten ziehen will, ſo muß man bey der Wahl des Samens ſehr ſorgfältig ſeyn. Denn, wenn derſelbe nicht mit aller S rgfalt geſammelt wird, ſind Koſten und Mühe umſonſt angewandt. Wenn man nun guten Samen hat, muß man ihn auf ein gutes Miſtbeet (welches aber etliche Tage vorher zubereitet werden muß, damit indeſſen die gar zu ſtarke Hitze vergehe,) zu Anfange des Märzmonats aus-

ausſäen. Innerhalb vierzehn Tagen werden die Pflanzen, wenn das Beet gut iſt, aufgehen. Da ſie aber ſehr zart ſind, wenn ſie anfänglich zum Vorſchein kommen, ſo erfordern ſie, etliche Tage über, eine große Sorgfalt bis ſie erſtarket ſind. Erſtlich, daß man ihnen in gehöriger Proportion Luft gebe, damit ſie nicht zu ſchwach werden; und zweytens, ihnen nicht zu viel Feuchtigkeit zu geben, weil ein kleiner Theil Feuchtigkeit verurſachen würde, daß ihre zarten Stängel verfaulten. Wenn man den Samen ausſäet, muß man Acht haben, daß man ihn nicht zu dicht an einander ſäe; denn wenn die Pflanzen büſchelweiſe aufgehn, ſo thun ſie, aus Mangel des Raums, insgemein einander Schaden. In vierzehn Tagen oder drey Wochen werden die Pflanzen zum Verſetzen taugen. Alsdann muß man ein anderes Miſtbeet zubereiten, welches ungefähr vier Zoll tief mit einer guten, fetten, leichten Erde bedeckt iſt. Dieſes Beet muß etliche Tage vorher gemacht werden, damit es ein gehöriges Maß der Hitze bekomme. Hierauf zieht man die Pflanzen mit den Fingern aus, und verhütet, daß man die Wurzeln nicht abreiße. Hernach ſteckt man ſie in das neue Miſtbeet, ungefähr 4 Zoll weit von einander, und begießt ſie ganz mäßig, damit ſich die Erde um ihre Wurzeln ſetze. Wenn man aber dieſes thut, hat man wohl Acht zu geben, daß man die Pflanzen durch das ſchnelle Begießen nicht unterdrücke, indem ſie ſelten wieder aufgehn, oder zum wenigſten ihre vorige Stärke in langer Zeit nicht wieder bekommen, ſondern oft an den Stängeln verderben, und alſo ſchnell verwelken.

Wenn die Pflanzen ſolchergeſtalt eingeſetzt ſind, müſſen ſie vor der Sonne verwahrt werden, bis ſie friſch eingewurzelt ſind. Da aber von der Gährung des Düngers insgemein ein ſtarker Dampf aufſteigt, welcher ſich an den Gläſern anſetzt und zu Waſſer wird, und nachgehends auf die Pflanzen herab tröpfelt, wodurch

durch ſie meiſtens zu Grunde gerichtet werden: ſo müſſen die Gläſer bey Tage öfters umgewendet werden, wenn es die Witterung zuläßt. Fällt aber ſchlimmes Wetter ein, daß man die Gläſer nicht umwenden kann, ſo wird es den jungen Pflanzen ſehr zuträglich ſeyn, wenn man alle Feuchtigkeit des Tages zwey bis dreymal mit einem wollenen Lappen abwiſcht, und dadurch verhindert, daß ſolche nicht auf die Pflanzen tröpfeln kann. Wenn die Pflanzen faſt eingewurzelt ſind, und zu wachſen anfangen, muß man ihnen alle Tage Luft geben, (mehr oder weniger, nachdem das Wetter kalt oder warm iſt,) damit ſie nicht zu ſchnell wachſen, welches ihre Stämme gar ſehr ſchwächen würde.

In Zeit von vier bis fünf Wochen werden dieſe Pflanzen dergeſtalt im Wachsthume zugenommen haben, daß ſie näher an einander rücken. Man muß alſo ein anderes Miſtbeet zubereiten, welches eine mäßige Wärme hat, und mit eben ſolcher fetten Erde, ſechs Zoll tief, bedeckt iſt. In dieſelbe ſetzt man ſie alsdann, nachdem man ſo viel Erde an ihren Wurzeln gelaſſen hat, als möglich iſt, ſieben bis acht Zoll weit von einander, und begießt ſie ein wenig, damit ſich die Erde um ihre Wurzeln ſetze. Jedoch muß man dahin ſehen, daß man ſie nicht zu ſchnell begieße, damit ſich die Pflanzen nicht umbiegen; und daß man ſie bey der Tageshitze im Schatten halte, bis ſie Wurzel geſchlagen haben. Auch muß man nicht vergeſſen, ſie öfters, aber wenig zu begießen, und ihnen, nachdem daß Wetter heiß iſt, Luft zu geben. Alle Nächte aber ſoll man die Gläſer mit Matten bedecken, damit die Kälte den Beeten nicht ſchade, und der Pflanzen Wachsthum hindere.

In der Mitte des Maymonats muß man ein anderes Miſtbeet in Bereitſchaft halten, welches eine etwas tiefe Einfaſſung haben muß, damit die Pflanzen Platz haben zu wachſen. Auf dieſes Miſtbeet muß man ſo

viel

viel kleine Töpfe ſetzen, als innerhalb des Umfangs der Einfaſſung ſtehen können. Dieſe Töpfe müſſen mit guter fetter Erde angefüllt ſeyn; der leere Platz aber zwiſchen jedem Topf wird mit gemeiner Erde vollgeſchüttet, damit die Hitze des Beetes nicht ausdünſte, und die Einfaſſung mit ſchädlichen Dünſten anfülle. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man die Pflanzen aus dem vorigen Miſtbeete mit einer Kelle oder anderm dergleichen Inſtrumente heraus, und läßt an den Wurzeln derſelben ſo viel Erde, als möglich iſt, ſezt eine jede beſonders in die Mitte eines der Töpfe, füllt ſie mit der vorangezeigten Erde an, und drückt ſie mit den Händen um die Wurzel der Pflanze etwas feſt. Hernach begieße man ſie gelinde, wie vorher, halte ſie bey der Tageshize vor der Gewalt der Sonne im Schatten, indem man die Gläſer mit Matten bedeckt, erfriſche ſie oft mit Waſſer, und gebe ihnen den Tag über genugſam Luft.

Um drey Wochen weiter hin, werden dieſe Pflanzen ziemlich groß und ſtark geworden ſeyn, ſo daß man nunmehr die Gläſer den Tag über ſehr weit aufmachen muß, und wenn die Luft gelinde, die Sonne aber mit Wolken überzogen iſt, ſo kann man die Gläſer wegnehmen, und ſie an der freyen Luft laſſen, ſolches auch ſo oft wiederholen, als es das Wetter erlauben will; denn dadurch werden ſie allmählich abgehärtet, daß man ſie frey in die Plätze ſetzen kann, wo ſie hernach die ganze Jahrszeit über bleiben ſollen. Doch iſt es nicht rathſam, dieſe Pflanzen eher, als nach der erſten Woche des Julius, hinaus zu ſetzen; und zwar muß ſolches geſchehen, wenn die Luft ganz gelinde iſt, und, wo möglich, bey gelindem Regenwetter.

Anfangs kann man ſie zwey bis drey Tage lang nahe an eine Hecke ſetzen, wo ſie gegen die Gewalt der Sonne und der ſtrengen Winde bewahrt ſind, als woran ſie ſich nach und nach gewöhnen müſſen. Wenn dieſe Pflanzen eine gute Geſtalt bekommen, haben ſie eine

ziemlich ſtarke Ausdünſtung, und müſſen alſo täglich begoſſen werden, wenn das Wetter warm und trocken iſt, ſonſt leidet ihr Wachsthum, und ſie werden nie ſo ſchöne Blumen bekommen, als wenn ſie recht beſorgt werden.

In der Mitte oder zu Ende des Septembers, werden die Amaranten reifen Samen haben, ſo daß man die größten und ſchönſten Pflanzen, welche auch die wenigſten Zweige haben, zu jeder Sorte des Samens ausleſen ſoll. Dieſe muß man unter Obdach bringen, inſonderheit, wenn das Wetter feucht iſt, oder die Nächte kalt ſind, damit der Same zu rechter Zeit reif werde. In Sammlung deſſelben muß man Acht haben, daß man ihn niemals von den Seitenzweigen, oder aus dem Nacken des Blumenbuſches, ſondern nur allein aus der Mitte deſſelben, nehme. Es wird zwar auf dieſe Weiſe in vielen Pflanzen deſſelben wenig zu finden ſeyn; allein nur von dieſem allein kann man ſich Hoffnung machen, im folgenden Jahre gute Sorten zu haben.

Die Wurzel und Blume des Amarantes, eine Nacht in Wein geweicht, und getrunken, reinigt die Mutter. Die Blume, wenn ſie als ein Trank getrunken wird, dient wider die rothe Ruhr und Darmgicht, wider die übermäßige monatliche Reinigung, und denen, ſo Blut ausſpeyen. In Suppen gegeſſen, ſtopft ſie den Bauch-Fluß, und ſtillt das Blutſpeyen, vornämlich, wenn eine Ader in der Lunge geſprungen iſt; auch ſoll der Same in Suppen genoſſen, oder in Wein genommen, die Milch bey den Säugenden vermehren. Er iſt nicht allein angenehm, ſondern auch dienlich für alle Blutflüſſe, ſowohl der Bruſt und der Mutter, als auch der Nieren, der Blaſe und der eiterigen Theile. Die Blüthe, eine Stunde über, in blanken Wein oder Waſſer geweicht, giebt eine rothe Wein-Farbe, womit man die Kranken, welche Wein verlangen, betriegen kann. Das Kraut,

in Waſſer oder Wein geſotten, und auf verrenkte und zerknirſchte Glieder gelegt, hilft ſie wieder zurecht, zertheilt das geronnene Geblüt, und heilt. Die Wurzel gepülvert, und mit friſcher Maybutter vermengt, giebt eine gute Brand-Salbe.

Vom Amarant, ſ. Gottl. Rammel.t gemeinnützige Abhandl. 2. Th. Halle, 1771, 8. S. 96—98.

Amarantus caudatus Linn. ſ. unter Fuchs-Schwanz.

Amarantus regalis, ſiehe Anemone quadricolor.

Amarellen, eine Art Kirſchen; ſiehe unter Kirſche.

Amarellen, oder Marellen, heißen auch eine Art Apricoſen; ſiehe unter Armeniaca Malus.

Amaryllis, Narziß-Lilien; ſiehe unter Lilie.

Amauſum, ſiehe Schmelz-Glas.

Amba, oder Ambo, wird in der Türkey die Frucht des Manga-Baums genennt; ſiehe Manga.

Ambaiba, ſiehe Ambayba.

Ambaitinga, ein Baum in Braſilien, deſſen Blätter oberwärts dunkel, unterwärts aber hell-grün, und dermaßen ſpröde und ſcharf ſind, daß man damit, wie mit einer Feile, Holz und andere Dinge ſchaben kann. Er enthält einen öhlichten Saft, welcher ſehr gut in Wunden iſt. Seine ſüße wohlſchmeckende Frucht iſt breit, eine Hand lang, aber dünn.

Ambalam, ein großer indianiſcher Baum, welcher zweymal des Jahrs Blüthen und Früchte trägt. Letztere ſind hart, länglich rund, und wenn ſie reif ſind, gelb, hängen in Trauben von Aeſten herab, und enthalten einen Stein, den ein angenehm ſäuerliches Fleiſch umgiebt. Die dortigen Landes-Einwohner vermiſchen den Saft dieſer Frucht mit Reis, und machen eine Art von Brod daraus, welches ſie Apen nennen.

Amber, ſiehe Ambra.

Ambare, Ambares, iſt ein großer und dicker indianiſcher Baum, deſſen Blätter ſo groß, und eben ſo geſtaltet, wie beym Nußbaum, aber etwas hellgrüner,

und mit vielen Adern oder Nerven durchzogen ſind, welches ſie deſto angenehmer macht. Die Blüthen ſind klein und weiß. Die Frucht iſt in der Größe einer wälſchen Nuß, anfänglich grün, von ſtarkem Geruch, und herbem Geſchmacke; wenn ſie aber reif wird, bekömmt ſie eine gelbe Farbe, einen angenehmen Geruch und lieblich ſäuerlichen Geſchmack, und hat inwendig einen harten knorpeligen Kern, der mit vielen Nerven-Fäſerchen durchwebt iſt. Sie wird mit Salz und Weineſſig eingelegt, macht Luſt zum Eſſen, und ſchlägt die Galle nieder. Man nennt dieſen Baum darum Ambare, weil ſeine Frucht einen gar lieblichen Geruch hat, und gleichſam nach Ambra riecht.

* **Ambarvatſi**, Varvattes, ein Gewächs, wie der ſpaniſche Jasmin, blüht auf eben die Weiſe, und trägt eine Taſche, darin kleine Körnchen, wie Wicken, guten Geſchmacks, verſchloſſen liegen. Es trägt viel Frucht, und wächſt zu der Höhe eines Kirſchbaums. Die Blätter werden an einigen Orten zur Fütterung der Seidenwürmer gebraucht.

Ambarum, ſiehe Ambra.

Ambaſſadeur, ſiehe Geſandte.

Ambayba, Ambaiba, ein hochſtämmiger Baum in Braſilien, und auf Jamaica und Surinam, welcher nicht in den Wäldern, ſondern auf gebauten Aeckern wächſt. Sein Stamm iſt von einer mittelmäßigen Dicke, und inwendig, von der Wurzel an bis zum Gipfel, ganz hohl. Gegen den Gipfel iſt er mit breiten, runden Blättern umgeben, welche neun bis zehnmal getheilt, oberwärts dunkelgrün, unterwärts aſchgrau und ſcharf ſind, und auf langen Stielen ruhen. Wenn man ſein Holz von der Rinde entblößt, etwas davon abſchabt, auf eine friſche Wunde legt, und mit der Rinde umwickelt, heilt ſie gar bald. Man preßt auch aus den Gipfeln einen Saft, welcher für Wunden und Geſchwüre ſehr dienlich iſt. Die Frucht beſteht in Mandeln, welche

gut

gut zu eſſen ſind. Das feuerbeſtändige Salz, welches dieſes Holz giebt, wird zum Abklären des Weines aus den Zuckerröhren, und denſelben ſchäumend zu machen, gebraucht; auch könnte daſſelbe beym Leinwand-Bleichen gebraucht werden.

Ambela, **Charameis**, iſt ein Baum, welcher in Perſien und Arabien wächſt, wovon man zweyerley Arten alſo beſchrieben findet. Die eine iſt ſo groß als ein Miſpelbaum, hat Blätter wie Birnbaumblätter, eine Frucht wie eine Haſelnuß, aber eckig, und ſäuerlich, und wächſt an dem Ufer des Meeres. Die Indianer eſſen ſie insgemein, wenn ſie reif iſt; oder auch unreif, mit Salz eingelegt, um den Appetit zu erwecken. Sie miſchen ſie auch unter ihre Brühen. Die andere wächſt weiter nach dem Lande hin, iſt eben ſo groß, hat kleinere Blätter, als der Birn- oder Apfel-Baum; die Frucht aber iſt um ein gut Theil dicker und größer, als an der erſten Art.

* Die Wurzel iſt milchig, und wird von den dortigen Einwohnern abgeſotten wider allerley Fieber gebraucht. Sie nehmen auch ein Stück der Wurzel der erſten Art, etwa vier Finger lang, zerreiben ſolches mit einem Quent Senf, und bereiten davon ein Pulver wider die Engbrüſtigkeit. Dieſes Pulver purgirt ſehr von oben und unten.

Amber, Ambergrieß; ſiehe Ambra.

Amber, (Weißer) Sperma Ceti; ſiehe Wallrath.

* **Amber-Farbe**, welche die Email- oder Schmelz-Mahler gebrauchen, entſteht, wenn man weißen Vitriol calcinirt.

* **Amber-Holz**, L. Lignum Ambratum, ſcheint eine Art des Sandel-Holzes zu ſeyn, iſt auswendig grau, und inwendig weißgelb, hat einen gar angenehmen Geruch, und kann unter die Species pro cucupha genommen werden.

Amber-Kraut, ſiehe Marum.

Amber-Wurz, Carlina; ſiehe Eberwurz.

* Ambia, ein flüſſiges gelbes Harz, welches faſt wie Tacamahaca riecht. Es rinnt aus einer Quelle, welche an dem indianiſchen Meere liegt. Es hat eine zertheilende, ſtärkende und lindernde Kraft; vertreibt die Flechten und Krätze. Man gebraucht es auch zu den Flüſſen, und hat eben die Kraft, wie Caranna und Tacamahaca.

Ambigu, heißt eine Malzeit, (inſonderheit eine Nachmittags= oder Abend=Malzeit,) da die kalten und warmen Gerichte, nebſt Obſt und Confect, zugleich aufgetragen werden.

Amble, der Zeltergang, ein gewiſſer Gang eines Pferdes; ſiehe Paß.

Ambleur, nennt man in Frankreich einen gewiſſen Unter=Bereiter im großen und kleinen königlichen Stall.

* Bey den Jägern heißt Ambleur ein Hirſch, welcher mit den Hinterläufen der Fährte der Vorder=Läufe vorgreift.

Amblygonium, Fr. Triangle amblygone, heißt bey den ältern Feldmeſſern ein ſtumpf=winkeliges Dreyeck, oder ein Winkel, der über 90 Grade hat.

Ambo, ſiehe Amba.

Amboiniſche Heuſchrecke, Mantis Gigas *Linn.* ſiehe Geſpenſt=Käfer.

* Amboß, oder Ambold, L. Incus, Fr. Enclume, iſt ein auf einem hölzernen Block oder Fuße ſtehendes ſtarkes eiſernes Inſtrument, deſſen ſich alle Arten von Schmieden, und alle Handwerker, welche Metalle zu bearbeiten haben, dazu bedienen, damit ſie darauf vermittelſt des Hammers das Metall auf mancherley Weiſe grob und fein ſtrecken, aus einander und eintreiben, aus und zurecht, glatt oder rauh, in mancherley Formen bald glühend, bald warm, bald auch kalt, ſchmieden und ſchlagen können, weil die Schwere des Hammers, vermöge ſeiner Bewegung, den Theilen des Metalls zwar einen Druck giebt, gleichwohl aber einen feſten und widerſtehen=

ſtehenden Gegendruck erfordert, wenn die geſuchte Veränderung in dem zu ſchmiedeuden Metall erfolgen ſoll. Man hat alſo, nach Erfordern des Hammers, des Körpers und des Gegendrucks, große und kleine Amboſſe. Die großen werden manchmal etliche Centner ſchwer, von purem Eiſen, auf den großen von Waſſer getriebenen Eiſenhämmern geſchmiedet. Die kleinen aber werden auch bey kleinem Handfeuer durch Menſchenhände geſchmiedet. Weil nun alles glühend geſchehen muß, ſo iſt bey großen Eiſenhämmern, wo die großen Amboſſe gemacht werden, eine große Maſchine dazu bey der Feuer-Eſſe angebracht, welche den Amboß in und aus dem Feuer hebt, weil ſonſt ein ſo großes Gewicht unmöglich anders hanthiert werden könnte. Es ſind übrigens die Amboſſe, inſonderheit der Grobſchmiede, imgleichen auf den Blech- und Eiſen-Hämmern, bey den Anker-Schmieden, nicht nur ſehr groß, und auch die großen von verſchiedener Größe, ſondern beſtehn auch meiſtentheils aus zwey Theilen, nämlich dem eiſernen Theile, und dem hölzernen Block oder Fuße. Der eiſerne Theil beſteht aus dem Kopf, Rumpf und Fuße. Hiernächſt giebt es auch verſchiedene Arten der Amboſſe, in Anſehung der Einrichtung. Einige heißen Amboſſe ſchlechtweg, und ſind oben breit, zum Ausſchmieden und Strecken eines Stücks Metall, eingerichtet. Andere aber heißen Horn-Amboſſe, welche eine oder zwey runde zugeſpitzte Arme, oder, wenn ſie klein ſind, wohl gar einen breiten Fuß haben, oben aber einen pyramidenartigen Keil vorſtellen, und dazu dienen, ein Blech darauf rund zu ſchlagen. Wenn ſie Arme haben, ſehn ſie wie ein lateiniſches T aus. Wenn die Schmiede auf dem Amboß ſchmieden, ſo führt der eine, der das erhitzte Eiſen in der linken Hand hat, in der rechten nur einen mäßigen Hammer, mit welchem er zeigt, wie die andern zuſchlagen ſollen. Im übrigen iſt der Amboß auch ſelbſt eine Waare der Schmiede, und zwar inſonderheit

der Hammer = Schmiede, und der groben Eiſen = Fabriken, die man Eiſen = Werke und Hämmer nennt, welche nach dem Gewichte bezahlt wird, und oft 5, 10, 20, 30, 40 und mehr Reichsthaler, jedoch aber auch geringer, wenn er klein iſt, als die nach der Hand verkauft werden, zu ſtehn kömmt.

In den Seeſtädten ſchmieden ſich die Schlöſſer ihre Amboſſe ſelbſt. Sie machen ſich an einem abgeſonderten Orte unter einem Schoppen neben einer Mauer ein offenes Feuer von Steinkohlen an, werfen eine Menge altes Eiſen, etwa einen Viertel=Centner, hinein, und laſſen dieſen Klumpen ſtachelig zuſammenbacken. Alsdann ergreifen ſie das Eiſen mit ihren Zangen, und ſchmieden es auf einem mit Sande beſtreuten Klotze, indem man zwey Feuer zugleich erhält, und darin die Hälfte glühend macht, um beyde Hälften allmählig mit den Hämmern zuſammen zu ſchweißen, bis der Klumpen die Form des Modells erlangt hat. Hierauf haut man an jeder Seite und am Boden des Amboſſes mit viereckigen Stämpeln ein viereckiges Loch aus, um den Amboß vermittelſt einer in Ketten hängenden hölzernen Stange, wenn er, wie ſie reden, hitzig, d. i. genug erhitzt iſt, zu heben, zu wenden, und aus dem Feuer auf den Klotz zu bringen, darauf er geſchweißt wird. Die rechte Farbe, die das Eiſen zum Schweißen jederzeit haben muß, iſt wie die glühende Sonne. Wenn der Amboß ſeine völlige Größe erhalten, welche man ihm zu geben beſtimmt hat, bindet man Stücke Stahl in einen eiſernen Ring, erhitzt den Stahl, und ſchweißt ihn zu einem Ganzen zuſammen, bis es eine Platte wird, welche man in einem Nebenfeuer erhitzt, indeſſen, daß der Amboß in dem großen Feuer durchglühen muß. Alsdann ſchweißt man erſt mitten auf dem Amboſſe, und zuletzt an den Seiten der Oberfläche, den Stahl auf, bis man dieſe zugleich in ein völliges Geſchick gebracht hat. Hierauf feilt man den Amboß glatt, hämmert ihn kalt,

und ſetzt ihn alsdann ins Kohlenfeuer ohne Blaſen, zum Härten ein; indem man den Amboß mit einem Pulver von gebrannten Ochſenklauen beſtreut, und ſo warm werden läßt, bis er roth wird. Hierauf hängt man den Amboß in Ketten auf, oder ſchiebt ihn auf einem eiſernen Karren in einen Strohm, um ihn darin abzuhärten, und kalt werden zu laſſen.

Amboß, (Falz=) ſiehe in F.

— — (Hau=) der Feilenhauer, ſiehe unter Feile.

Ambra, Amber, Ambra, Ambar, Ambara, Ambarum, Ambarus, Ambaron. Es giebt eine graue, weiße, ſchwarze, und gelbe Ambra.

Die graue Ambra, oder der graue Amber, Ambergries, orientaliſcher Agtſtein, L. Ambra gryſea, vera; Ambra odorata; Electrum opacum; Electrum opacum tenax *Linn.* Fr. Ambregris Ambre-griſe, iſt eine erdharzige (bituminöſe) trockne, leichte, undurchſichtige, graue Subſtanz, welche, beym Verbrennen, einen für gewiſſe Perſonen lieblichen, für andere aber widerlichen, Geruch von ſich giebt. Sie iſt ſehr hart. Man findet ſie in Stücken von verſchiedener Größe, auf verſchiedenen Meeren ſchwimmend, oder auch an den Ufern des Meeres. Bisweilen trifft man Klumpen von 100 Pfund, und ſchwerer, an. Gemeiniglich ſind dieſelben rund, welches daher kömmt, weil ſie beſtändig auf der offenbaren See oder an den Ufern herausgetrieben werden. Man findet deren viele auf den indianiſchen Meeren, unweit den moluckiſchen Inſeln. Auch wird ſie öfters an den afrikaniſchen Küſten und einigen andern Orten geſammelt. Die Einwohner der ſambaliſchen Inſeln ſuchen ſie auf eine gar beſondere Art. Sie ſpüren ihrem Geruche, ſo wie die Jagdhunde dem Wilde, nach. Nach Ungewittern laufen ſie an die Ufer, und ſpüren die etwa daſelbſt befindliche Ambra am Geruche. Es giebt gewiſſe Vögel an dem Strande, welche nach der

grauen Ambra ſehr lüſtern ſind, begierig darnach ſuchen, und ſie verzehren.

Ob ſich gleich dieſe Materie an verſchiedenen Orten findet, ſo iſt ſie doch eine ſeltene und koſtbare Spezerey. Die orientaliſchen Völker gebrauchen ſie ſehr ſtark. Die holländiſche Compagnie in Oſtindien hatte dem Könige von Tydor ein Stück, welches 182 Pfund wog, abgekauft.

Unter der Menge gar verſchiedener Meynungen, welche man von dem Urſprunge der gräuen Ambra hat, will ich nur zwo, als die vornehmſten, anführen. Einige behaupten, daß die Ambra nichts anders, als Honig und Wachs, ſey, welches die Bienen an den größten Klippen am Strande des indianiſchen Meeres zuſammen trügen; dieſe Honigwaben lägen lange an der Sonne, würden von derſelben geſchmolzen, gekocht, und unter einander gemiſcht, daß ſie alſo ihre vorige Geſtalt verlören; endlich löſten ſie ſich ſelbſt ab, oder würden von dem Winde herunter geriſſen, oder auch von den Wellen herab geworfen, und fielen in das Meer, da ſie denn von neuem durchgearbeitet, und von dem Meerwaſſer und Triebe der Wellen vollkommen zubereitet würden. Es wird auch dieſe Meynung durch mancherley Proben beſtätigt. Denn erſtlich verſichern Einige, daß ſie Ambra-Stücke gefiſcht hätten, welche zur Hälfte Ambra und zur Hälfte Wachs geweſen, weil es noch nicht völlig ausgekocht, und ſeine Vollkommenheit erhalten hätte. Zweytens wären in der Mitte großer Stücke Ambra, wenn ſie aufgebrochen worden, Wachs und Honig befindlich geweſen, indem ſie noch nicht zu ihrer gänzlichen Vollkommenheit gelangt wären. Drittens, wenn man die Ambra in Branntwein mit Weinſtein (Spiritus vini tartariſatus) zergehen ließe, ſo finde man am Boden ein honigdickes Weſen. Ueberdies finde ſich in gewiſſen Gegenden von Djoudi, in dem wüſten Arabien, eine Art großer Bienen, welche ihr Honig in der Erde baueten, und deren Wachs den Ambra-Geruch hätte.

Andere halten die Ambra für ein in der Erde auf dem Grunde des Meeres erzeugtes Erdpech (Bitumen.) Dieſer Meynung nach rinnt es aus der Erde in das Meer, kömmt hernach unter den Meeresfluthen hervor, ſetzt ſich an die Felſen an, und wird durch die Luft und das Meerwaſſer gehärtet, endlich aber ſtückweiſe abgeriſſen, und an die Ufer ausgeworfen. Man nimmt an, daß auf ſolche Art viel auf einmal gebildet werden könne, ungeachtet es anfänglich nur ein gar kleines Stück ſey, woran ſich andere Schichten allmählich anlegen, und die Größe, bald in die Runde, bald in die Länge, oder unter andern ſehr unregelmäßigen Geſtalten, vermehren. Während dieſer Bildung muß nothwendig die Ambra beſtändig etwas weich ſeyn, da man inwendig in den Stücken öfters kleine Steinchen, Schnecken, Knochen, Schnäbel oder Klauen von Vögeln, Honigwaben, und andere dergleichen Dinge antrifft, welche auf keine andere Art hinein gekommen ſeyn können, als weil die Subſtanz der Ambra ziemlich lange weich und klebrig geblieben.

Die Ambra muß, wenn ſie gut ſeyn ſoll, ſehr rein, auswendig ganz grau, und inwendig mit kleinen gelben oder faſt ſchwarzen Flecken bezeichnet, undurchſichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufühlen, jedoch trocken und ohne beſondern Geſchmack, ſeyn. Sie muß am Feuer leicht ſchmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, und alsdann lieblich und angenehm riechen. Wenn man mit einer heißen Nadel hinein ſticht, muß ſie einen fetten und wohlriechenden Saft von ſich geben, und es muß nichts an der Nadel kleben bleiben.

Die Negern in Aſien, an deren Küſten viel graue Ambra gefunden wird, machen gar keinen Gebrauch davon.

In Peru, im Gebiethe des großen Mogols, und in Arabien, macht man Confecturen davon, und gebraucht ſie dabey an ſtatt des Zuckers. In China, Japan und Tonquin verſetzt man die Gewürze damit, um dieſelben

ſelben lieblicher zu machen, und das allzu ſtarke Verfliegen ihres Geruchs zu verhindern.

* Die verſchiedenen Meynungen, in Anſehung des Urſprungs der Ambra, übergehe ich hier, weil dieſes mehr zur Naturgeſchichte gehört. Ein Verzeichniß einiger zur Naturgeſchichte und zum mediciniſchen Gebrauche der grauen Ambra gehörigen Schriften, habe ich einer Ueberſetzung der Abhandlung des Herrn Hofrath **von Francheville**, von dem Urſprunge des grauen Ambers, im 47ten St. des *Neuen Hamb. Magazins*, Lpz. 1770, 8. S. 433—442, beygefügt.

Eine gute Ambra ſieht inwendig ungleich und uneben aus, wenn ſie zerbrochen wird; ſticht man aber mit einem heißen Pfriemen oder einer heißen Nadel hinein, ſo klebt kein Harz an der Nadel, und ſie riecht ſehr angenehm; auch fließt ſie leicht auf glühenden Kohlen, doch ohne ſtarken Rauch; ſchmilzt man ſie über dem Lichte in einem ſilbernen Löffel, ſo zerſchmilzt ſie auch ganz, wirft auch keine Blaſen auf, ſondern wird nur, der Farbe nach, brauner. Wenn man ſie an das Licht hält, fängt ſie alſobald Feuer, und brennt nach einander hell weg, wie ein Licht, bis faſt nichts mehr übrig bleibt, da hingegen eine verfälſchte Ambra allzeit etwas Kohlenartiges, und ziemlich viele Aſche oder Erde zurück läßt. Endlich hat auch eine gute und friſche Ambra gar keinen Geſchmack.

Es giebt eine gemachte oder künſtliche Ambra, und auch eine verfälſchte. Die **gemachte Ambra**, Ambra factitia, bereitet man von Muskatennuß, Muskatenblumen, Zimmetrinden, Nägelein, Spieke, Biſam und Roſenwaſſer, und macht daraus eine Maſſe, wie Ambra. Sie wird an ſtatt der natürlichen Ambra gebraucht, iſt aber an Kraft geringer.

Die Ambra verfälſcht man gemeiniglich mit einer Miſchung von Paradiesholz, Storax, und zerfloſſenem

Ladan=

Ladan-Harz, nebſt etwas Biſam; oder ſie nehmen auch die Benzoe, und verſetzen ſie mit etwas weißem Wachs, worunter ſie noch den Staub von wurmſtichigem Aeſchenbaumholz, Biſam, Zibeth und Baummos miſchen. Kämpfer ſchreibt in ſeinen Amœnitatibus exoticis: Die Verfälſchungen gehen am leichteſten an mit einer Ambra, welche ſo eben von dem Ufer geſammelt werde, denn dieſe ſey ſo weich als ein Teig: am bequemſten aber laſſen ſich hierzu die in ein zartes Pulver zerſtoßenen Reiskörner gebrauchen, denn dieſe machen ſie leicht, und ſchön bläulichweiß; dieſer Betrug aber werde mit der Zeit von den Würmern entdeckt, als welche eine ſolche Ambra anfreſſen, welches der ächten nicht leicht wiederfahre. Andere Verfälſchungen bewerkſtelligen ſie durch die kurz vorher angezeigte Vermiſchung; und gleichwie ſich jene Vermiſchung, ſo lange die Ambra nicht alt iſt, ſchwer entdecken laſſe, alſo könne man die letztere ohne große Mühe durch das Gefühl, an der Farbe, ja bloß an dem Geruch, erkennen. Die beſte Probe ſey: wenn man etliche Körner auf ein glühend Blech lege, denn alſo werde der Geruch bald den Betrug verrathen, und die ſehr wenige zurück gebliebene Aſche die Güte der Ambra rechtfertigen. Alſo machen die orientaliſchen Völker über dem Gangesfluß dieſen Verſuch auf einer dünnen, ovalen, goldenen Münze, die ſie Koobang nennen, und ſtets bey der Hand haben. Sie legen dieſelbe mit etwas geſchabter Ambra auf glühende Kohlen, und erwarten alsdann, wie ſie ſich über dieſem Feuer verhalte. Sonſt halten die Chineſer diejenige für die beſte Ambra, welche, wenn man etwas davon in heiß Waſſer hinein ſchabt, und dieſes alsdann zudeckt, weit mehr aus einander geht, und ganz dünn zerfließt. Sie ſtellen öfters in Geſellſchaften dieſen Verſuch, zum Zeitvertreib, in den gewöhnlichen Theeſchalen an.

Diejenige Amber, welche man in den Gedärmen der Wallfiſche findet, hält man für eine der ſchlechteſten Gattungen,

tungen, und glaubt, daß ihre Kraft in denſelben ſehr geſchwächt werde. Man fängt dieſe beſondere Gattung von Wallfiſchen, welche ſie dort Mokos nennen, um Japan herum; ſie ſind nicht mehr, als drey, höchſtens vier, völlige Ellen lang; in dieſen findet man gar oft Ambra; und zwar läßt ſich bald errathen, ob man etwas davon zu hoffen habe; denn, wenn dem alſo iſt, ſo trifft man bey der erſten Oeffnung des Eingeweides eine klumpichte und kalkähnliche Materie an. Man hat dieſe Gattung von Ambra ſehr häufig in Japan, theils von dem Ausnehmen dieſer Eingeweide der Wallfiſche, theils von der Oberfläche der See, geſammelt, wenn ſie die Wallfiſche mit dem Unrathe von ſich gegeben haben; daher die Japaneſer die Ambra nach der gemeinen Redensart Kuſura no fuu, d. i. Wallfiſch-Koth nennen. Die Süderſee wirft manchmal große Stücke einer fremden Fettigkeit aus, welche, dem äußern Anſehen nach, der Ambra ziemlich gleich kömmt, und leicht dafür angeſehen werden kann; ſie iſt aber weiß, ſchwammicht, ſchmierig, wie ein verdorbener Speck, und eigentlich eine Art eines wahren Wallrathes.

Die graue Ambra führt viel ſtarken Schwefel und etwas flüchtiges Salz bey ſich; hat daher eine erwärmende, ſtärkende und erquickende Kraft, deswegen man ſie zu Haupt- und Herz-Stärkungen, ſo wohl äußerlich in Ambra-Aepfeln, Räucher-Kerzen, als auch innerlich, entweder allein, oder in einer Eſſenz, Kügelchen, u. d. gl. gebraucht. Man macht auch wohlriechende Küſſen, Handſchuhe, Haarpulver, u. ſ. w. davon, wiewohl hiezu die ſchwarze dienlicher iſt. Sie macht munter und fröhlich, mehrt den Samen, widerſteht dem Gifte, erhält ein geſundes und langes Leben, reinigt die Bruſt, bewahrt das Gedächtniß, und iſt den lahmen Gliedern heilſam. Die Doſis in Subſtanz iſt von einem halben bis vier Gran. Aeußerlich wird ſie in Ohnmachten gebraucht, entweder daran zu riechen, oder den Patienten

damit

damit zu räuchern. Der Rauch von Ambra und gebranntem Hirſchhorn, den mit der fallenden Sucht Behafteten in den Mund gelaſſen, macht, daß ſie ſich wieder erholen. Zärtliche Perſonen, als: Gelehrte und mit Mutterbeſchwerungen behaftete Frauenzimmer, können den Geruch nicht vertragen; jedoch rathen einige Aerzte, daß man ſie von unten auf damit räuchere, hingegen ihnen an die Naſe Teufelsdreck (Aſa fœtida) halten ſolle. Ueberhaupt darf man nicht allzu viel Ambra, weder inn- noch äußerlich, gebrauchen, weil der Ueberfluß taumelnd machen kann. Es finden ſich hiernächſt ſo viel Präparate von der Ambra, und Compoſitionen, wovon dieſelbe ein Ingrediens iſt, daß ſie nicht alle erzählt werden können. Nur einiger zu gedenken, ſo iſt die Eſſenz bekannt, welche zu 2, 5 bis 10 Tropfen in Wein genommen wird; ferner Species und Confectio Diambræ, Alkermes Ambrata, Ambra eſſentificata; imgleichen die Medicina principum, oder Ambra vitæ, welche ſämtlich die Lebensgeiſter erfriſchen und erquicken.

Die Lebens-Ambra wird auf folgende Art bereitet. Man wirft in ein enges, aber ſtarkes Glas, welches einen ſehr langen Hals hat, 3 Quent graue Ambra, 1 Quent Biſam, und 2 Quent Zucker-Candi; hierzu nimmt man 4 Unzen weiße Ambra, macht alles wohl zu Pulver, und gießt darüber ungefähr ein Pfund recht feurigen Spiritus oder ätheriſches Oehl aus Wachholderbeeren. Hierzu macht man ein beſonders Gefäß zurecht, welches auch einen ſehr langen Hals hat. Nachdem die Fugen wohl verſtopft worden, läßt man die Materie in einem warmen Bade oder in Pferdekoth bis zu ihrer völligen Auflöſung digeriren, welches nach Verlauf von 4 bis 5 Tagen geſchieht. Alsdann ſeihet man es durch weiße, dünne und in Weingeiſt eingetauchte Leinwand; hernach thut man den Liquor in das enge Glas, und vermiſcht damit 4 Unzen ächten weißen ſehr reinen Balſam. Sodann macht man noch das

Neben-

Nebengefäß zurecht, und läßt die Materie 4 bis 5 Tage lang circuliren, um ſie wohl zu vermiſchen; nach deren Verlauf thut man dieſen koſtbaren Liquor in eine gläſerne Flaſche, um ſich deſſelben im Nothfalle zu bedienen. Er reinigt die Maſſe des Geblütes, die Leber, und die Geſchwüre, ſtärkt die Nerven, widerſteht der fallenden Sucht, treibt das Gift durch die Transſpiration weg, hält das Blut-Auswerfen an, reinigt die Nieren und die Blaſe, ſtärkt ſie, lockt die monatliche Reinigung hervor, hebt den weißen Fluß, hindert die Ohnmachten, und erfriſcht das Herz und das Gehirn. Endlich kann man ſagen, daß dieſer Liquor der wahre Lebens-Balſam iſt. Man thut 8 bis 10 Tropfen davon in eine Brühe, und 2 Stunden hernach muß man, wie gewöhnlich, Nahrung zu ſich nehmen. Die Lebens-Ambra, welche mit gleichen Theilen von Rautenöhl vermiſcht wird, ſtärkt die Augen, macht ſie hell, und heilt die meiſten ihrer Krankheiten; man reibt bloß den Rand und das Obere der Augenlieder, ehe man ſich zu Bette legt. Wenn man es mit Rautenöhl in die Ohren legt, ſo zerſtreut es das Sauſen, und bringt das Gehör, ſo gar wenn es verloren iſt, wieder. Allein, oder mit Leinöhl vermiſcht, hebt es den Schmerz und die Geſchwulſt der Maſtdarm-Zacken, wenn man ſie mit dieſem Liquor ſtreicht, und Baumwolle nebſt Leinwand darauf legt. Wenn man einige Tropfen davon in Pomade thut, ſo erhält ſie die Friſche und Zartheit der Farbe.

Die flüſſige Ambra, weiche Amber, Liquidamber, weißer flüſſiger Storax, L. Ambra liquida, Liquidambar, Liquidambra, Fr. Ambre liquide, Baume Liquidambar, iſt keine wahrhafte Ambra, ſondern eine dicke, ſchmierige, öhlige oder harzige, gelbrothe Flüſſigkeit, welche aus der eingeſchnittenen Rinde eines mexikaniſchen Baums hervor triefſt und ausquillt, welcher von den Indianern Ococol, oder Ocoſcol, vom **Hernandez** Xochiocotzo-Quahuitl, von **Ray** Styrax

folio

folio Aceris, von Plukenet Liquidambari arbor ſive Styracifera Aceris folio, von Breyne Platanus Virginiana Styracem fundens, ſeu Styrax arbor Virginiana Aceris folio, genannt wird. Sie iſt etwas dünner, als ein Terpenthin, der Farbe nach gelb und dunkelröthlich, von Geſchmack ſcharf und gewürzartig, nach dem Geruche wie weicher Storax. Wenn dieſes Harz oder Oehl noch friſch und flüſſig iſt, ſo heißt es Huile de Liquidambar; iſt es aber ſchon etwas alt und zäh, ſo nennt man es Baume Liquidambar.

Dieſes harzige Oehl, oder öhligte Harz, welches zu uns in kleinen Fäßchen aus Oſtindien oder Neu-Spanien gebracht wird, hat eine Kraft zu erwärmen, zu erweichen, zu zertheilen, zu lindern, und zu heilen. Man gebraucht es meiſtens in harten Geſchwulſten und Beulen. Es heilt auch friſche Wunden, ſtärkt die Nerven, und lindert die Schmerzen der Glieder. Wenn man es mit Tabak vermiſcht, ſo ſtärkt es das Haupt, vertreibt die Catarrhen, befördert den Schlaf, und lindert die von Kälte herrührenden Kopfſchmerzen. Bisweilen ſubſtituirt man ihm das Johannis- oder Kamillen-Oehl. Die Indianer kochen auch die Aeſtchen und Rinde von dieſem Baum in Waſſer, ſammeln die oben ſchwimmende Fettigkeit, und verkaufen ſie unter dem Namen des Oehls. Der Baum iſt groß und wohl gewachſen, und breitet ſich in viele Aeſte aus. Seine Blätter ſind dem Epheu gleich, ſeine Rinde aber iſt dick und aſchfarbig.

Die gelbe Ambra, L. Ambra citrina oder fulva, ſiehe Bernſtein.

Die rothe Ambra, iſt etwas fett anzugreifen, kömmt aus der Inſel Ceylon, und ſoll die beſte unter allen ſeyn.

Die ſchwarze Ambra, nennt man nicht nur den ſchwarzen Bernſtein, oder Sagath, ſondern auch den wahren Fiſch-Amber, Maniambar, den eine gewiſſe Art von Wallfiſchen auswirft. Sie ſieht meiſtens ganz ſchwarz aus, und hat auch mehrentheils einen widrigen

thieriſchen Geruch. Sie kömmt aus Oſten, nämlich von den barbariſchen Küſten und Indien. Sie iſt geringer, und mehrentheils verfälſcht, oder durch Kunſt zubereitet. Wiewohl andere behaupten, daß ſie zwar natürlich, aber entweder unvollkommen ſey, und die gehörige Reife noch nicht erlangt habe, oder von einem Thiere verſchlungen, und aus deſſen Leibe wieder hervor gezogen worden. Wie denn nicht nur die Fiſche ſie begierig verſchlingen, ſondern auch die Vögel und andere Thiere, wenn ſie an das Ufer angeworfen worden, ihr nachgehn, ſonderlich die Füchſe, die ſie zwar freſſen, aber nicht verdauen, ſondern unverdaut wieder ausſpeyn; daher ihr auch die Kaufleute den Namen gefüchste oder Fuchs-Amber, Fr. Ambre renardé, gegeben haben.

Die weiße Ambra, Ambra alba oder Ambar Poeti, iſt von der rechten oder grauen nicht nur der Farbe nach unterſchieden, ſondern auch unreif, oder gemeiniglich mit Gyps vermiſcht, und um ein großes Theil ſchwächer, und wird daher nicht geachtet. Jedoch giebt es auch wirklich eine gute weiße Ambra, die beynahe wie Kreide ausſieht, und die man manchmal mitten in der grauen Ambra antrifft. Sonſt verſteht man auch den Wallrath (Sperma Ceti) darunter.

Ambra dulcis, Marum verum, Amberkraut; ſiehe Maſtixkraut.

Ambra-Birn, ſiehe Th. V, S. 421.

Ambrette, Ambrette ſauvage, Fleur du grand Seigneur; ſiehe Flocken-Blume.

Ambrette, Grain de Muſc, Biſamkörner, Abelmoſch; ſiehe Ketmia.

Ambrette d'été, Ambrette de Bourgueil, Ambrette ſans épine; Ambrette d'hyver, Ambrette griſe, Arten von Birnen; ſiehe unter Birn.

Ambroiſie vulgaire, Lat. Botrys Ambroſioides; ſiehe Trauben-Kraut.

Ambro-

Ambroſia, Fr. Ambroſie, D. Ambroſia, Ambroſien-Kraut, Götterkraut, Götterſpeiſe, kleines Traubenkraut. Sie trägt männliche und weibliche Blüthen an der nämlichen Pflanze. Die männliche Blüthe iſt aus verſchiedenen kleinen Blümchen zuſammen geſetzt, die in einem gemeinſchaftlichen einblätterigen Kelche beyſammen ſind, welcher flach iſt, und die Länge der kleinen Blümchen hat. Ein jedes Blümchen beſteht aus einem einzigen trichterförmigen, und am Rande in fünf Theile zerſchnittenen Blatte. In der Mitte ſtehn fünf kleine Staubfäden, welche oben ſpitzige gerade ſtehende Kölbchen haben. Die weiblichen kleinen Blümchen ſtehn unter der männlichen, an der nämlichen Aehre. Sie haben einen einblätterigen, ſpitzigen und bleibenden Kelch. Sie haben keine Blumenblätter, ſondern, ein unten auf dem Grunde des Kelchs befindlicher ovaler Eyerſtock unterſtützt einen zarten Griffel, welcher mit zwo haarigen Narben gekrönt iſt. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine ovale harte Capſel, mit einer einzigen Zelle, die mit den ſpitzigen Abſchnitten des Kelchs gekrönt iſt, und einen einzigen rundlichen Samen in ſich ſchließt.

Die See-Ambroſia, Ambroſia maritima *C. B.* wächſt in Capadocien ꝛc. an dem Ufer des Meeres wild; ſie wird ungefähr drittehalb Schuh hoch, und treibt verſchiedene Zweige, die mit Blättern beſetzt ſind, welche in viele Theile abgetheilt ſind, und einen ſtarken Geruch von ſich geben, wenn ſie mit dem Finger gerieben werden. Es iſt dieſes eine jährliche Pflanze, welche in England ihren Samen ſelten zur Reife bringt, wofern die Pflanzen nicht ſehr zeitig im Frühlinge gezogen werden. Man muß daher den Samen im Herbſte in eine warme Rabatte ausſäen, und wenn alsdann die Pflanzen im Frühlinge zum Vorſchein kommen, muß man ſie in eine andere warme Rabatte verſetzen, wo ſie einen magern Boden finden. Denn, wenn dieſe Pflanzen in ein gutes fettes Land geſetzt werden, haben ſie ein ſehr ſtar-

kes Wachsthum, und blühn erſt ganz ſpät im Jahre. Die beſte Methode demnach, guten Samen zu ziehen, iſt, wenn man einige von dieſen Pflanzen in Kalkſchutt ſetzt, um ihr überflüſſiges Wachsthum zu verhindern; denn dadurch werden ſie genöthigt, frühzeitig zu blühen, und folglich auch reifen Samen zu bringen.

Die Ambroſia maritima, foliis Artemiſiæ inodoris elatior, H. L. 32, wächſt auf den amerikaniſchen Inſeln, imgleichen in Carolina und Virginien wild. Dieſe Sorte wird über drey Schuh hoch, und theilt ſich in verſchiedene Zweige, die mit geſiederten Blättern, in Geſtalt der Blätter des Beyfußes, beſetzt ſind. Am Ende eines jeden Zweigs kommen lockere Blumenähren zum Vorſchein, welche aus einer langen Aehre in der Mitte, und aus drey bis vier kürzern Seitenähren zuſammen geſetzt iſt. Es iſt dieſes eine jährliche Pflanze, und kann durch die Sprößlinge oder aus dem Samen gezogen werden. Wenn die erſte Art erwählt wird, muß man ſie in einem Sommermonate in eine ſchattige Rabatte pflanzen, und fleißig begießen. In vier bis fünf Wochen werden ſie ſchon gute Wurzeln haben, deswegen muß man ſie heraus nehmen, und in einen Topf ſetzen. Denn wenn ſie länger in dem vollen Boden gelaſſen werden, wachſen ſie ſehr ſtark, und wenn ſie alsdann erſt verſetzt werden, ſo erholen ſie ſich nach dem Verpflanzen weit ſchwerer wieder, als diejenigen, welche zeitiger verſetzt worden ſind. Dieſe Pflanzen ſind ſehr dauerhaft, folglich kann man ſie auch den Sommer über in freye Luft ſetzen; und wenn ſie im Winter in einer gemeinen Witterung zu den Myrthenbäumen und andern dauerhaften ausländiſchen Gewächſen geſetzt werden, kann man ſie verſchiedene Jahre lang erhalten. In mäßigen Wintern halten die Wurzeln, auch in einer warmen Rabatte, in dem vollen Boden ohne Bedeckung aus; der ſtarke Froſt aber tödtet ſie. Der Same dieſer Pflanze geht ſelten in eben dem Jahre auf, wenn

man ihn im Frühlinge ausſäet. Derjenige aber, der im Herbſte ausgefallen iſt, geht im folgenden Jahre auf; und eben das geſchieht auch, wenn man den Samen im Herbſte ordentlich ausſäet.

* Der Name Ambroſia kömmt aus dem Griechiſchen, vom α privativo, und dem Worte βϱοτὸς, ſterblich, weil die Poeten gedichtet, daß ſolche die Götter=Speiſe ſey. Man zieht dieſes Gewächs auch bey uns, hin und wieder in Gärten, und es riecht ſehr lieblich, ſchmeckt etwas bitter, aber angenehm und gewürzhaft. Es führt ein kräftiges Oehl und ein wenig Salz und Feuchtigkeit bey ſich, erfriſcht das Herz und Gehirn, zertheilt und vertreibt die Flüſſe, ſtärkt, und wird innerlich und äußerlich gebraucht.

Ambroſin = Mandeln, iſt die beſte Sorte der ſüßen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden; ſiehe unter Amygdalus.

Ambuſta, Ambuſtio; ſiehe **Brand**, **Brandſchade**.

Ameiſe, **Ameyß**, **Omeyß**, **Miere**, L. Formica, Fr. Fourmi, iſt ein kleines und ſehr gemeines Ungeziefer. Es giebt graue, ſchwarze, rothe, und andere von einer dunkeln Farbe. Die Ameiſen haben ſchwarze Augen, zwey Zähne im Maule, und zwey Hörner auf dem Kopfe. Ihr Körper iſt durch zwölf Ringe oder Einkerbungen abgetheilt. Sie haben ſechs Füße, welche haarig, und am äußerſten Ende mit zwey Zängchen oder Nägeln verſehen ſind.

Die Körner, welche den Anfällen von Ameiſen am meiſten unterworfen ſind, ſind diejenigen, welche eine dünne Rinde und einen angenehmen Geruch haben. Sie lieben z. B. das Getreide, vornämlich das von der kleinern Gattung, wovon zum Theil die Urſache iſt, daß ſie daſſelbe leichter fort bringen. Man glaubt, daß ſie die beſte Gerſte anfallen, wenn dieſelbe in der Erde weich zu werden anfängt, und auskeimen will. Aus dem Reiß machen ſich die Ameiſen nicht viel, und aus Hülſenfrüch-

ten gar nichts, vermuthlich, weil deren Haut zu hart iſt, und das Mehl allemal etwas Bitteres an ſich hat.

Sie fallen nicht nur die Bäume, Blumenſtöcke, ſaftige und zuckerſüße Früchte, ſondern auch die Bienenſtöcke, an, ſo daß die Bienen ihnen Platz machen müſſen.

Die Ameiſen-Stiche werden, eben ſo wie die Bienen- oder Mücken-Stiche, durch Reiben der Geſchwulſt mit Baumöhl tractirt.

Die Ameiſen ſind eine ſehr gute Nahrung für Faſanen, Repphühner, Nachtigallen ꝛc.

Der beträchtliche Schade, welchen ſie anrichten, veranlaßt öfters, daß man auf Mittel, dieſelben auszurotten, bedacht iſt.

* Das Wort Ameiſe, oder **Omeyß**, haben viele von **Ohn** und **Muße** hergeleitet, weil ſie immer ohne Muße iſt und allzeit arbeitet. Andere aber behaupten, es komme von Anbeißen. **Pictorius**, in ſeinem Lexicon, nennt ſie ausdrücklich Ambeiß, und ſetzt hinzu, daß Formicatio eine biſſige Räude ſey, welche wie Ambeißen (Formico) beiße. Alſo daß man hierin abſonderlich auf die kleinen gelben Ameiſen geſehen zu haben ſcheint; denn ob gleich alle Arten der Ameiſen ein Gebiß als eine Zange haben, und empfindlich beißen können, ſo thun es doch die gelben vor andern, und laſſen im Beißen oder Stechen zugleich einen Saft in die gebiſſene Haut, welcher ſchmerzlich juckt. Daher ſie auch an vielen Orten Seich-Ameiſen, Seich-Aemſen, oder **Piß-Mieren** genannt werden. Das Wort **Miere** iſt niederſächſiſch, und kömmt von μύρω, mordeo μυρέω, pungo, davon Μύρμηξ. Das lateiniſche Wort Formica kömmt à ferendis micis her, weil ſie ihre Victualien fleißig, den Sommer hindurch, Tag und Nacht, eintragen.

Es giebt davon verſchiedene Arten. 1) Die **Wald-Ameiſe, Pferd-** oder **Roß-Ameiſe**, L. Formica maxima,

ma, Hippomyrmex, *Raj.* Man findet ſelten, daß dieſe einen gewiſſen Staat zuſammen eingerichtet haben, aber wohl, daß ſie zu Zeiten hier und da allein laufen; doch müſſen dieſe wohl eben ſo, wie die andern, ihr Gebäude haben, da Linnäus bemerkt hat, daß ſich dieſe Ameiſen einſt in ein Haus unter den Dielen einen Weg hinauf und in ein Gefäß gemacht haben, aus welchem ſie darin verwahrten Zucker täglich wegſchleppten, und mit Noth davon abgehalten werden konnten. Dieſe ſtechen nicht. 2) Seich-Ameiſe, Formica media rubra, *Raj.* wird diejenige genannt, welche ihre große Haufen in Gehölzen von Geſtrüde und Körnern baut, und allzeit fertig iſt, ſich mit dem Stachel zu rächen, obwohl ihr Stich weniger ſchädlich iſt, da ſie gleichſam ein Waſſer nach ſich läßt; daher der gemeine Mann glaubt, ſie bepiſſe ihren Feind. Dieſe ſind diejenigen, welche ihre breite, tiefe und ausgearbeitete Landſtraßen von ihrer Wohnung zu verſchiedenen, oft weit genug entlegenen Kornfeldern machen, nicht ſowohl vermittelſt ihrer Schwere, als ihres beſtändigen Kriechens; dieſe ſind es, aus deren Aufenthalt ein ſo vortrefflicher ſaurer und erfriſchender Geruch aufſteigt, wenn man in ihre Haufen ſtößt, und die Hand darüber hält. Dieſe geben den angenehmſten ſäuerlichen Geſchmack, wenn man ſie käuet, und werden daher allein in der Arzneykunſt gebraucht. Dieſe ſind es, die Harz von Wachholdern zuſammentragen, beſonders, wenn die Ameiſenhaufen alt und zwiſchen ſolchen Gebüſchen gelegen ſind. 3) Schwarze Ameiſen, Formica media nigro colore ſplendens, *Raj.* Sie ſind etwas kleiner, als die vorigen, bauen meiſt unter der Erde, daß ihr Aufenthalt, der aus Sande beſteht, mit Gras bedeckt iſt, und alſo verſchiedene Raſenhauſen davon entſtehen. Sie tragen Geſtrüde ein, und ſind den Gärtnern am meiſten verhaßt, da ſie zugleich die Erde aufgraben, ſich Gänge öffnen, und ſich beſtändig auf den

Bäumen aufhalten. Sie ſtechen oder ſchaden nicht, wenn man ſie beunruhigt. 4) Kleine rothe Ameiſen, Formica minima rubra, *Raj.* Dieſe ſind etwas kleiner, als die vorigen, und röther, als einige von ihnen. Sie bauen, wie die ſchwarzen Ameiſen, in die Erde, verurſachen Raſenhaufen, die allein aus hartem Sande beſtehn, und ſobald man ſie beunruhigt, ſuchen ſie ſich mit ihrem kleinen Stachel zu rächen, der ein noch empfindlicheres Brennen verurſacht, als wenn man ſich mit Neſſeln gebrannt hätte. 5) Kleine ſchwarzbraune Ameiſen, Formica minor ex fuſco nigricans, *Raj.* Dieſe ſind unter allen die kleinſten, den ſchwarzen ähnlich, aber nicht halb ſo groß, bauen, wie jene beyde, in die Erde, und ſtechen nicht ſonderlich. Außer dieſen hat Hoppe, in Gera, nach dem Berichte des 25. St. der phyſikal. Beluſt. Berl. 1755, 8. S. 1087, noch eine Art angetroffen, welche wohl dreymal ſo groß iſt, als die Roß-Ameiſe, doch nicht häufig beyſammen, ſondern einzeln zerſtreut. Er hat dieſelben an Felſen gefunden, welche mit dickem Moſe bewachſen geweſen, worunter ſie ſich aufgehalten.

Von den kleinen gelben und rothen Garten- und Wieſen-Ameiſen bildet ſich der gemeine Mann auf dem Lande ein, ſie wüchſen davon, wenn Brodkrumen in einen Topf Honig kämen. Denn auf dem Lande, wo dieſes Inſect häufig iſt, kommen ſie auch leicht in der Bauern Wohnungen; und findet eine dieſes Futter, ſo folgen die andern alle nach, und leeren alſo öfters ganze Töpfe Honig aus, weil er ihnen eine angenehme Speiſe iſt.

Wir mögen uns glücklich ſchätzen, daß es dem Schöpfer gefallen hat, uns nur dieſe kleinen Ameiſen, die uns doch noch beleidigen, zuzutheilen, und uns mit den großen weſtindiſchen zu verſchonen, mit welchen Surinam, Braſilien, und ganz Amerika zwiſchen den Wendezirkeln erfüllt iſt. In Aſien und Afrika findet ſich in verſchiedenen Gegenden eine Art Ameiſen, die, wegen des be-

ſondern

ſondern Baues ihrer Wohnungen, ihrer Art zu ziehen, und wegen des großen Schadens, welchen ſie anrichten, merkwürdig ſind. In Afrika, an dem Fluſſe Gambra, werden ſie Bugabugs, auf der Inſel Ceylon Vacos, und in Japan do Toos, d. i. die Bohrer, genannt.

Sie ſind von mittelmäßiger Größe, an der Gambra jedoch ſo dick als ein Gerſtenkorn. Der Leib iſt ganz weiß, der Kopf und die Bruſt aber roth, oder vielmehr braun. Sie haben große Schneidezähne, und ſind ſehr lebhaft und ſchnell. Sie bauen runde und oben zugeſpitzte Haufen, wie ein Kegel, welche unten 14 bis 15 Fuß in der Rundung haben, und 8 bis 12 Fuß hoch ſind, daß ſie in der Ferne wie Hütten ausſehen. Sie haben nur Einen Eingang, etwa ein Drittel der Höhe; ihr Weg geht gewunden hinauf. Auswendig ſind dieſe Haufen ſo glatt und wohl geleimt, als wenn ſie mit Gyps überzogen wären, und dabey ſo ſtark und feſt, daß es Mühe koſtet, durchzubrechen. Inwendig beſtehn ſie aus Gewölben oder Bögen und Abtheilungen, davon einige voll Vorrath, andere voll Unreinigkeiten, und andere zu Wohnungen angerichtet ſind. Brüe ließ eine Handvoll Reis bey einem von dieſen Haufen hinwerfen. Ob nun gleich, als dieſes geſchah, nicht eine einzige zu ſehen war, ſo kam doch in einem Augenblicke eine Legion heraus, welche den Schatz in ihre Vorrathgewölber führte, ohne ein Korn zurück zu laſſen, und wieder verſchwand, ſobald nichts mehr wegzutragen war. Die Sonne iſt ihnen zuwider, und tödtet ſie, wenn ſie derſelben lange ausgeſetzt ſind. Sie verbergen ſich daher ſorgfältig vor derſelben, arbeiten und ziehen nur des Nachts, und machen ſich, welches das Sonderbarſte an ihnen iſt, allezeit einen bedeckten Gang, wie ein Gewölbe. Sie arbeiten an demſelben ſehr ſchnell, und machen in zwölf Stunden dieſe Röhre, in der ſie reiſen, 8 bis 9 Ellen lang, und ſetzen dieſelbe auch ſogar fort, wenn ſie an einer Mauer hinauf ziehen. Wenn dieſes Gewölbe, welches ſie von Erde

verfertigen, an einem Orte bricht, ſo kehren ſie insge=ſamt wieder zurück, ihre Gebäude zu ergänzen, und ſetzen hernach ihren Zug fort. Sie unterlaſſen dieſen Bau auch nicht, wenn ſie in ein Haus gekommen ſind, und freſſen ſich durch das Holz einen Weg. Als Kämpfer ſich einſt ſpät zu Bette gelegt hatte, bemerkte er den fol=genden Morgen auf ſeinem Tiſche Spuren von ihrem gewöhnlichen hohlen Auswurfe oder Gewölbe. Als er genau nachſah, fand er ein Loch, darein man den klei=nen Finger ſtecken konnte, und das ſie innerhalb etlichen Stunden in einem Fuße des Tiſches bey dem Heraufſtei=gen ausgefreſſen hatten. Ein anderes gieng quer durch das Tiſchblatt, und das dritte mitten durch einen andern Fuß des Tiſches herab, wodurch ſie ihren Abzug genom=men hatten. Sie ſind überaus gefräßig, und laſſen nichts, als Steine und Metall, verſchont. Sie freſſen Stroh von den Dächern, und ſo gar das Holz von den Häuſern, wenn ihnen nicht geſteuert wird. Vornäm=lich ſind ſie den wollenen Zeugen gefährlich; wenn ſie in ein Kaufmanns=Gewölbe gerathen, ſo richten ſie in ei=ner Nacht einen entſetzlichen Schaden an. Wenn ſie in eine hölzerne Kiſte eindringen, machen ſie ſo viel Löcher hinein, als wenn ſie mit Schrot durchſchoſſen wäre. Das Sonderbarſte dabey iſt, daß, wenn ſie auch in eine leere Kiſte kommen, ſie das Innerſte ganz ausfreſſen, alle=mal aber auswendig eine Schale übrig laſſen. In den Gegenden, wo ſie ſich aufhalten, darf man es nicht wagen, das Geringſte an einem Orte zu laſſen, der nicht bewohnt iſt. Man hat kein anderes Mittel, Sachen vor ihnen zu bewahren, als daß man ſie mit Salz beſtreut, oder auf ſtark mit Theer beſchmierte Füße, oder die vier Füße der Tiſche, Betten, u. d. gl. in Becken voll Waſſer, ſetzt. So gar lebendige Thiere ſind vor ihrer Gefräßigkeit nicht ſicher, zumal wenn ſie lahm, krank oder angebunden ſind, daß ſie nicht entfliehen können. Es iſt nichts Sel=tenes, daß man Morgens junge Hühner, wohl auch

Schafe,

Schafe, man ſagt ſo gar Kühe, von ihnen ſkeletiſirt findet. Selbſt die hurtigen Ratzen ſollen ihnen manchmal zur Beute werden. So ſchwer dieſes zu glauben iſt, ſo gewiß iſt es, daß viel kleine Feinde oft mächtiger, als ein ſtarker, ſind. Vielleicht geſchieht es dadurch, daß ſie bey einem Angriffe von Ameiſen, ſich, anſtatt zu fliehen, nur bemühen, ihre Feinde von ſich zu ſchaffen, und dabey von der Menge überwältigt werden. Denn es iſt ſo ſchwer, ſie von einem Orte wegzubringen, wo ſie angefallen ſind, daß ſo gar die Menſchen, wenn ſie im Schlafe von ihnen überzogen werden, ſich mit der Flucht retten müſſen. Es müſſen daher die Einwohner ſolcher Gegenden immer auf ihrer Hut ſeyn, und wenn ſie ihre Annäherung, welche ſich durch den gewölbten Gang merken läßt, wahrnehmen, ſchleunig auf ihre Zerſtörung bedacht ſeyn, da man zumal oft eher, als man vermuthet, dieſen angerichteten Schaden ſiehet. Dieſe Ameiſen ſind in beſtändigem Kriege mit den andern; und wo ſie Beſitz genommen haben, können keine andere erſcheinen, ohne gezüchtigt zu werden. Sie vermehren ſich entſetzlich, ſterben aber auch haufenweiſe. Denn diejenigen, welche Flügel bekommen, fliegen in ſo großen Haufen fort, daß man kaum den Himmel ſehen kann; und indem ſie ſich zu einer ſolchen Höhe erheben, daß man ſie aus dem Geſichte verliert, hören ſie nicht eher auf, zu fliegen, als bis ſie abgemattet, und wohl gar todt, niederfallen, da ſie denn den Vögeln zum Raube werden. Vornämlich ſind die Hühner ſehr lüſtern nach ihnen. Auf der Inſel Ceylon iſt eine Art großer ſchwarzer Ameiſen, die unter der Erde leben, und ſich, faſt wie die Kaninchen, Löcher machen. Die Felder ſind mit dieſen Löchern dermaßen angefüllt, daß das Vieh beſtändig in Gefahr iſt, ſich die Beine zu zerbrechen. Auf eben dieſer Inſel, wie auch in Siam, giebt es eine Art großer rother Ameiſen, welche ihre Neſter auf den Zweigen großer Bäume haben. Sie machen ſie an

an das Ende der Aeſte, in den Blättern, die ſie zuſammen nehmen. Sie ſind wohl verſchloſſen, und gegen den Regen verwahrt, und haben die Größe eines Menſchen-Kopfes. Man ſieht oft auf einem einzigen Baume viele ſolcher Neſter, und die Furcht vor tauſend gefährlichen Stichen macht, daß niemand hinauf zu ſteigen wagt.

In Amerika iſt eine Art kleiner gelber Ameiſen, die ebenfalls ihre Neſter auf die Bäume bauen, aber mit dem Unterſchiede, daß dieſelben zwiſchen den Aeſten am Stamme ſtehen, und ſo groß als ein Faß von einer Tonne ſind. An gewiſſen Orten in Braſilien wimmelt das Land von Ameiſen, daß man ihnen, die Türkiſch-Korn- und Manioc-Felder zu bewahren, zu freſſen auf die Wege ſetzen muß. **Markgrav** und **Piſo** ſagen, Braſilien würde ein Kornland für ganz Europa ſeyn, wenn ein Mittel zu erfinden wäre, den Ameiſen, ehe ſie den geſäeten Samen aus dem Felde, und den reifen aus den Kornähren holten, zuvor zu kommen. Ihr Stich iſt ſehr empfindlich, und würde noch ſchädlicher ſeyn, wenn nicht ein Pflaſter aus ihnen gemacht würde, das den Stich, wie das Scorpionöhl die Verletzung des Scorpions, heilte. Die Frau **Merianin** beſchreibt, wie artig ſie Brücken zwiſchen den Aeſten der Bäume machen, daß die andern bald überkommen können; welches auf die Art geſchieht, daß einige Stücke von einander abbeißen, und wie eine Kette zuſammen hängen, da denn die andern hinübergehen. Einige Reiſebeſchreiber erzählen, daß es zu Paramaribo, einer holländiſchen Pflanzſtadt in Surinam, Ameiſen gebe, welche die Portugieſen Beſuch-Ameiſen, Fourmis de viſite, nennen. Wenn man ſie kommen ſieht, macht man alle Kaſten und Schränke auf, die in den Häuſern ſind; ſie gehen hinein, und rotten die Ratzen, Mäuſe, Kakerlacks und alle andere ſchädliche Thiere, aus; man ſähe ſie gern alle Monate kommen; allein, ſie bleiben manchmal ganze drey Jahre weg, ohne daß ſie ſich ſehen laſſen.

laſſen. Herr D. **Bartſch**, ordentlicher Medicus bey den holländiſchen Provinzen in Amerika, beſchreibt, in einem ſeiner Briefe an Herrn v. Linné, die Noth, die ihm die Ameiſen in Surinam gemacht haben, wie er ſich vor ſolchen nicht retten können, wie ſie ihm Kräuter und Blätter, die er in ſeine Kräuterſammlung auflegen wollen, weggetragen, wie ſie ihm gewiſſe Samen entführt, andere aber unberührt gelaſſen. Gegen dieſelben hat der Schöpfer in dieſe Länder einen Ameiſenfreſſer, Myrmecophaga, Tamandua, Myrhnion, geſetzt, welcher allein von dieſen großen Ameiſen leben muß, und ſeine lange wurmförmige Zunge in die Ameiſenhaufen ſteckt und einzieht, wenn ſie mit Ameiſen bedeckt iſt. Siehe den nächſtfolgenden Artikel.

Daß ſich geflügelte Ameiſen auch in Europa ſehen laſſen, erſieht man aus einem Schreiben d. d. Beuchlitz, v. 8. October 1763. in **Schrebers** neuer Cameralſchr. I. Th. S. 218. Man ward daſelbſt im September eine dunkle Wolke gewahr. Man ſah, daß ſie ſich aus einander that, bald aber wieder zuſammen zog. Da ſie ſich aus der Höhe herabließ, und der Erde näherte, ſtanden die Leute in Furcht wegen eines Wolkenbruchs und Ueberſchwemmung der Felder; man erfuhr aber bald hernach, als ſie herunter war, daß es ein Heer geflügelter Ameiſen geweſen, die ſich in erſtaunlicher Menge auf daſiger Flur niedergelaſſen hatten, und auf der Erde crepirten. Sie ſahen ſchwarz aus, und fraſſen einander ſelber auf; ja die dortigen ungeflügelten Ameiſen fielen ſie begierig an. Gleich darauf brach die Viehſeuche daſelbſt aus.

Leeuwenhoek hat, vermittelſt der Vergrößerungsgläſer, viele Entdeckungen in Anſehung der Ameiſen gemacht. Er erklärt die Zeugung dieſes Inſects, und verbeſſert eine Menge von Irrthümern, die man davon hat. Er widerlegt hauptſächlich denjenigen, welcher der vornehmſte iſt, und woraus die andern nur folgen, nämlich,

lich, daß die Ameiſe ganz in ihrem Ey gebildet werde. Er zeigt vielmehr, daß das, was man für ein Ameiſen-Ey hält, und was die Ameiſe von einer Seite zur andern trägt, wenn man ihre Haufen umrührt, ihre Jungen ſeyen, die ſich noch nicht bewegen können, und mehr oder weniger gebildet ſind, nachdem ſie der ſchwarzen oder weißen Farbe nahe kommen. Unter dieſen weißen Würmern giebt es einige dicke und kurze, und die einen ſchwarzen Fleck haben, welche man für das Junge der Ameiſe und den Wurm für das Ey gehalten hat, anſtatt das dieſe Schwärze den Unrath, der ſich in dem Magen dieſer Inſecten befindet, anzeigt, und mehr oder weniger nach der Speiſe, die ihnen der Vater oder die Mutter giebt, ſichtbar iſt. Gleichwohl iſt es wahr, daß der Urſprung der Ameiſe, wie bey den meiſten andern Thieren, in einem Ey iſt. Dieſes Ey iſt anfänglich ſo klein, daß 90 Durchmeſſer ſeiner Dicke noch keinen Daumen lang ſind. Dieſe Würmer ſind auf dem Rücken rauch von Haaren, haben aber unten am Bauche keine. Sie bewegen ihre Leiber faſt niemals, aber den Kopf drehen ſie ſehr oft, und ſperren manchmal ihren kleinen Rachen auf. Man ſieht die Ameiſen den Rachen lange Zeit auf dem Kopfe dieſer Würmer halten, als wenn ſie die Nahrung, der ſie bedürfen, wollten einſaugen laſſen, oder ſie, wie die Vögel mit ihren Jungen thun, durch den Schnabel füttern wollten. Die Ameiſe hat einen ſo außerordentlichen Eifer und Liebe für ihre Jungen, daß ſie dieſelben in die Oerter führt, wo ſie ihre anſtändige Nahrung finden können, und wenn ſie entzwey geſchnitten werden, tragen ſie ihre Stücke in ihren Armen zuſammen. Es iſt auch wahrſcheinlich, daß die Ameiſen im Winter wenig oder gar nicht freſſen, und dieſe Jahrszeit in einer Art der Erſterbung, wie die meiſten andern Inſecten, zubringen. Man ſieht, daß ſie ſich im Herbſte, ſo wie es kalt wird, langſamer bewegen, und in der Weinleſe ſich

kaum

kaum regen können, woraus man Urſache zu ſchließen hat, daß ſie im Winter ganz und gar erſtarrt ſind, daß ſie folglich nicht freſſen, und ihre geſammelten Vorräthe zur Nahrung ihrer Kleinen ſind.

Man bildet ſich ganz unrecht ein, daß die Ameiſen beißen; denn ihr Rachen und ihre Zähne haben nicht ſo viel Stärke, daß ſie bis auf die innerſte und empfindliche Haut unſers Fleiſches durchdringen könnten. Allein, ſie haben in dem Hintertheile ihres Leibes einen Stachel, den ſie heraus ſtrecken, und in das, was ihn berührt, vermittelſt einer innerlichen Bewegung hinein ſtoßen, die aus ihren Eingeweiden einen ſcharfen und ätzenden Saft auspreſſet. Dieſer Saft ſteigt längs dem hohlen Stachel hinunter, und verurſacht eben die Schärfe deſſelben, daß das geſtochene Glied aufſchwillt. Dieſer Saft ſcheint aus zackigen Theilen, als Oehl und Salz, zuſammen geſetzt zu ſeyn. **Leeuwenhoek** hat alle dieſe Erfahrungen mit rothen Ameiſen gemacht. Die Erfahrungen, die er mit ſchwarzen, welche viel kleiner und zärter ſind, und keine Stacheln haben, angeſtellt hat, beſtätigen ſeine Muthmaßungen.

Die Ameiſe iſt ein arbeitſames Inſect, welches wenig müßig geht, und ein Sinnbild der Arbeitſamkeit und des Fleißes. Wie ordentlich und künſtlich ſie ihre Wohnungen und Haufen in der Erde, oder im faulen Holze, bauen, iſt nicht genugſam zu bewundern. Dem Anſehen nach meynt man, es ſey ein unordentliches Gebäude; ſie haben aber von oben hinein ihre Nebengänge, und zugleich Schachte bis zu ihren unterirdiſchen Wohnungen. Diejenigen Ameiſen, die gleichſam Minirer abgeben, und von innen an den unterirdiſchen Gängen arbeiten, tragen die losgemachte Erde aus den Haufen heraus; da hingegen die andern kleines Gehölz, Tannnadeln, verdorrte Grashalme, von außen zutragen und anbauen, auch einander ſehr behülflich ſind, daß, wenn eine das angefaßte Stückchen Holz, welches mit ihrem

Zangen-

Zangengebiß geſchieht, nicht fort bringen kann, zwo bis drey andere daſſelbe mit fort ſchleppen helfen. Sonſt haben ſie eine ungemeine Stärke, und können, nach einer Bemerkung im 27. St. der Fränk. Samml. Nürnb. 1760, 8. S. 235. eine Laſt von viermal ihrer Schwere, eine ſteile Anhöhe rückwärts hinauf ſchleppen. Die gebahnten Wege, welche ſie zu ihren Haufen machen, ſind zu bewundern. Sie haben ſehr kleine Füße, woran weder Eiſen noch Schuhe ſind, und dennoch iſt ſolcher glatt und derb, auch rein, als ob derſelbe ausgekehrt worden wäre. Aber das ſtete Hin- und Herlaufen und Fortſchleppen der kleinen Reiſerchen verurſacht, daß das Gras, ſo weit ihre Heerſtraße geht, verdorrt, wozu vermuthlich auch die ſaure ſpiritudſe Feuchtigkeit, womit ſie die Grashalme benetzen, beyträgt. Ihr Bau, welcher allemal pyramidaliſch iſt, macht, daß das Regenwaſſer davon, wie von einem Strohdache, abläuft. An den Körnern, welche die Ameiſen eintragen, beißen ſie den Keim weg, damit ſie nicht auswachſen. Das Harz von den Tannen, Fichten, Wachholdern ꝛc. welches von denſelben ausſchwitzt, und öfters in Körnern herabtropft, nehmen ſie auch zu ihrem Baue mit. Dieſes Harz, welches meiſt mit einem großen Loche durchbohrt iſt, nennt man Waldrauch, und kann es anſtatt des Maſtix gebrauchen. Unerfahrne Perſonen halten es für Weihrauch (Olibanum,) ſo doch ein ganz anderes Harz iſt, und aus fernen Landen zu uns gebracht wird. Sie nehmen es zum Räuchern; es wird auch durch Benetzung des ſauren Speichels der Ameiſen ziemlich verändert, es bekömmt dadurch eine Härte, auch einen andern Geruch, als das gemeine Harz. Von deſſen Sammlung und Läuterung werde ich nachher ſprechen.

Daraus, daß die Ameiſen ihre Eyer unter die Bedeckung der Haufen auf alle Seiten, die nördliche ausgenommen, legen, und vornämlich auf die Seite, wo die

Sonnenwärme (nur nicht mit bloßen Strahlen) die Jungen ausbrüten und beleben kann, und ſolchergeſtalt das Geſtrüde, aus dem die Haufen beſtehen, ſtets rühren müſſen, folgt, daß kein Gras auf der Süderſeite der Seich-Ameiſenhaufen, aber wohl, und meiſt allezeit auf der nördlichen wachſen kann. Die Norweger und Lappländer ſehen in wilden Wäldern hieraus, wo Norden und Süden iſt, wie auf einem Kompaſſe. Nach dem XXX. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1768, S. 374. fgg. hat **Gerdes** bemerkt, daß die ſchwarzen Ameiſen ihre Eyer vor Regen verwahren, und zwar um ſo viel tiefer, je anhaltender der Regen iſt, und dieſelben wieder ſogleich an die gewöhnliche Stelle bringen, wenn der Regen vorbey iſt.

Es geſchieht öfters, daß in der Ameiſen Wohnungen der Brand kömmt; und zwar vornämlich in denen Haufen, die meiſtens von Tannen- und Fichten-Nadeln zuſammen getragen worden. Dieſes rührt vermuthlich daher, wenn entweder die Nadeln allzu dicht auf einander liegen, daß die Luft nicht durchſtreichen kann, oder es mag auch wohl die reſinöſe Ausdünſtung der Nadeln zu dieſer in den Haufen entſtehenden Hitze etwas beytragen. Entſteht nun dergleichen innerlicher Brand des Haufens, ſo müſſen die Einwohner ausziehen, und ihre Behauſung verlaſſen. Iſt die Hitze vorbey, ſo wird inwendig alles ſchimmlig und modrig, und alsdann fängt der Haufen an zu faulen. Es iſt alſo aller Fleiß und Mühe vergebens geweſen. Es ſieht ſehr artig aus, wenn ſie ausziehen, und gleich Eyer haben, da die Ameiſen ihre Eyer mitnehmen, und dieſelben forttragen; da denn unterwegs die andern ihnen leer begegnen, und nach den Haufen mit großer Eilfertigkeit laufen, die noch zurückgebliebenen Eyer zu holen.

In Indien, und zwar im Königreiche Peru, machen die geflügelten Ameiſen das Gummi-Lack, auf eben ſolche Art, wie die Bienen das Wachs bereiten. Sie

bringen nämlich den Saft, der von den Bäumen, die den Pflaumenbäumen gleichen, herabtropfet, in ihren Haufen, treiben ihn wohl zuſammen, und verkehren ihn in eine weinhafte Purpurfarbe, welche von den wälſchen Malern Lacca, und von den Spaniern Carmin genannt wird, wie eine dürre rothe Roſe ausſieht, und der Ameiſen Honigthau genannt werden kann.

Die Ameiſen ſind, ſo wie die Spinnen, Feinde der Seidenwürmer, worüber man eine Bemerkung im 14. St. der fränk. Samml. S. 171, antrifft. Eben dieſe Erfahrung hatte auch Herr v. Juſti, (ſ. deſſen öcon. Schriften, I. Band, S. 209), im J. 1752 gemacht. Er hatte ſeine Seidenwürmer in den Zimmern eines Seitengebäudes, die zwar kaum 20 Schritte von dem Garten entfernt, doch aber im obern Stockwerke waren. Ehe es ſich die Wärterin verſah, hatte ſich eine groſſe Menge Ameiſen dabey eingefunden, die ſchon ein Paar Schock getödtet hatten, weil es die Wärterin nicht ſogleich wahrgenommen hatte. Es war in der That mit Verwunderung anzuſehen, wie ein ſo kleines Thier, als die Ameiſe iſt, einen ſo großen Wurm bey dem Kopfe angreifen wollte, und wie der Wurm, der ſeinen Feind merkte, und, um die Gefahr zu vermeiden, den Kopf hin und her bewegte, dennoch endlich unter ſeinem kleinen Feinde erliegen mußte. Dieſer Vorfall nöthigte ihn, alle ſeine Würmer in das Vorgebäude zu bringen, wo ſie von dergleichen Beſuch befreyet blieben. Wenn alſo jemand ſeine Seidenwürmer in einem Gewächshauſe halten wollte, welches gewiß hiezu ſehr dienlich iſt, weil zur Zeit der Seidenwürmer-Wartung die Gewächshäuſer ohnedies leer ſind, ſo müßte er vor allen Dingen darauf denken, ob Ameiſen in dem Garten ſind, oder wie er die Würmer ſonſt davor bewahren könne.

Die Ameiſen ſind auch oft den Bienen ſehr beſchwerlich, kommen in ihre Stöcke, und thun großen Schaden am Honige. Vornämlich ſind ſie gern, wo ſandiger

Grund

Grund bey den Bienenſtöcken iſt. Herr von Reaumür glaubt zwar nicht, daß die Bienenſtöcke von den Ameiſen etwas zu befürchten haben, weil die Ameiſen die Gefahr zu wiſſen ſcheinen, der ſie ſich ausſetzen würden. An ſeinen mit Glasfenſtern verſehenen Bienenſtöcken, hat er oft zwiſchen den Fenſtern und den Läden, mit denen ſie verſchloſſen wurden, häufige Ameiſen mit ihren Eyern, Würmern und Puppen gefunden; ſie hatten ſich daſelbſt einen Platz auserſehn, welcher, der Wärme wegen, ihnen ſehr bequem war; aber man bemerkte nicht eine einzige Ameiſe im Innern der Stöcke, ob ſie wohl leicht hinein kommen konnten. Wenn er aber Stöcke, in denen die Bienen umgekommen waren, im Garten ließ, ſo ermangelten die Ameiſen nicht, ſich zum Honig einzufinden. Von den Mitteln, die Ameiſen von Bienenſtöcken abzuhalten, werde ich nachher handeln.

Die Ameiſen haben hinwiederum ſelbſt an den Spechten, Hühnern, Wiedehopfen und gewiſſen Bären große Feinde. Unter den Spechten iſt der Grünſpecht der ſchlimmſte, welcher, wenn er an den dürren und verdorrten Bäumen nicht Holzwürmer genug zwiſchen den Rinden der Bäume findet, woraus die Cerambyces oder Holzböcke werden, die Ameiſen frißt, ſo daß man zuweilen bey ihnen die Kröpfe ganz voll davon findet. Der Vogel Drehehals, L. Turquilla, hat ſeine ganze Nahrung von den Ameiſen; denn er ſteckt ſeine Zunge in ihre Haufen oder Neſter, und wenn ihrer viele darauf gekrochen ſind, zieht er die Zunge zu ſich, und frißt ſie auf. Die Ameiſen-Bären trifft man vornämlich in Moskau, der crimmiſchen Tatarey, Bulgarien, Moldau ꝛc. an, und weil dieſe Art von Bären nichts lieber als die Ameiſen frißt, dieſe Nahrung auch daſelbſt für ſie in großem Ueberfluß anzutreffen iſt, ſo geſchieht es auch, daß ſie nicht ſo grimmig und raubbegierig auf Menſchen oder Vieh ſind, als die andern Bären. Gegen den Frühling, wenn die Ameiſenhaufen noch hart gefroren ſind,

ſteht der Bär viele Stunden dabey, und leckt ſo lange mit ſeiner ſehr feuchten Zunge, bis er ſie aufgethaut hat, und füglich zu den Ameiſen kommen kann.

Nach **Hoppens** Berichte, im 25. St. der phyſikal. Beluſt. S. 1082. haben die Ameiſen in ihren Wohnungen ein anderes Inſect zu ihrem Einwohner, das ihnen keine Laſt tragen hilft, dabey aber eine ſichere Wohnung genießt, und ſich im Winter die Wärme, welche in den Ameiſenhaufen iſt, zu Nutze macht. Er glaubt, daß es ſie oder ihre Eyer frißt. **Stromer** verſichert, im III. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 54. daß die Ameiſen deſſen Speiſe nicht anrühren. Es iſt ein Brachwurm, woraus ein ſogenannter Goldkäfer (Scarabæus chlorochryſos WORM. *Muſ.* 24.) wird, welcher, ehe er ſich verwandelt, einen fetten dicken Hinterleib hat, auch mit einer dünnen weißen Haut umgeben iſt. Es iſt daher zu bewundern, daß die Ameiſen dieſen fetten Wurm unangefreſſen laſſen, da ſie doch öfters Regenwürmer tödten, und nach ihrer Wohnung ſchleppen. Dieſer Brachwurm, wenn er ſich in einen Käfer verwandelt, macht ein Gehäuſe um ſich. Wenn man ſie heraus nimmt und öffnet, wenn die Käfer bald vollkommen ſind, ſo ſehn ſolche gelb und nicht grünglänzend aus, da denn Inſectenliebhaber ſie für eine beſondere Art angeſehn haben. Nach ihrer Verwandlung verlaſſen dieſe Käfer die Wohnung der Ameiſen, woran ſie nicht haben bauen helfen, und fliegen davon, ohne ſich zu bedanken.

Die Ameiſen geben Skeletirer an kleinen Körpern als: Fröſchen, Mäuſen, kleinen Vögeln, ab; wenn dieſe in ein Schächtelchen gethan, und mit einem Bohrer Löcher hindurch gebohrt werden, und man ſie alsdann eine geraume Zeit darin ſtehen läßt, ſo freſſen die Ameiſen das Fleiſch rein ab. **Hoppe** hat es auch mit Ottern verſucht. Dergleichen Verſuche erzählt Herr **J. P. Engelbrecht**, in Hannover, im 78. St. der Hannov.

nov. nützl. Samml. v. J. 1757. Er wählte dazu einen Haufen in einer an das Dorf Lüngby, $1\frac{1}{2}$ Meile von Koppenhagen, gränzenden Holzung, an dem Fuße einer kleinen Erhöhung, welche von dieſer Seite die Gränze der Holzung war; und weil die Neigung dieſes Hügels, wo der Haufen ſich befand, gegen Süden lag, und vor ſich einen ziemlich großen See hatte, deſſen Ufer nicht acht Schritt davon entfernt war, ſo waren die Ameiſen bey dem warmen Sonnenſcheine in der größten Bewegung, die ſeinen Verſuchen zu ſtatten kam. Der Haufen ſelbſt beſtand aus kurzen Reiſern, trocknen Baumblüthen, und andern Kleinigkeiten, und hielt in der Peripherie ungefähr 4 Ellen, und ſeine Höhe war beynahe $1\frac{1}{4}$ Elle. Bey heiterm Wetter war der ganze Haufen lebendig. Der erſte Verſuch koſtete vielen Fröſchen das Leben. Man thut wohl, wenn man den Haufen, ehe das Thier hinauf geſetzt wird, oben etwas umrühret, weil ſolches eine ſtärkere Bewegung der Ameiſen verurſachet. Sobald der Froſch hinauf geſetzt iſt, iſt er augenblicklich mit Ameiſen bedeckt. Sie bleiben aber nicht lange auf ihm, ſondern verlaſſen ihn, nach ihrer gewöhnlichen Eilfertigkeit, bald wieder, da denn immer eine die Stelle der andern wieder anfüllet. Es geſchah bisweilen, daß der Froſch matt wurde, ſobald er hinauf geſetzt war, und er konnte nicht einen Sprung zur Rettung thun. Andere hingegen waren ſtärker, und waren kaum niedergeſetzt, als ſie ſchon wieder entſprungen, welches ihnen aber nicht allezeit hilft. Ihr grauſamer Feind ſitzt ihnen auf dem Rücken, und tödtet ſie auf der Flucht. Nur etliche waren ſo klug, daß ſie ſich eiligſt in ihr naſſes Element zurück zogen, und dieſe retteten vielleicht ihr Leben bey der gänzlichen Niederlage ihrer Verfolger. Ein Roskäfer (Scarabæus pilularius) verurſachte ſchon einen größern Schrecken, wenn er auf den Haufen kam. Er hielt nicht allein mit ſeinem harten Rücken die Wuth der Feinde ab, ſondern durchmi-

 nirte

nirte ſich ſogar mitten in ihre Feſtung, wo er aber doch endlich von den Ameiſen ermordet, und bis auf die harten Theile verzehrt ward. Hindert man die Roskäfer an dem Miniren, ſo dauert es wohl eine Viertelſtunde, ehe ſie ihren Heldengeiſt aufgeben. Am wenigſten aber machen ſie dem Feinde den Sieg theuer, wenn ſie oft auf den Rücken zu liegen kommen. Herr **Engelbrecht** verſuchte auch, dergleichen Thiere in durchlöcherten hölzernen Schachteln in den Haufen zu verſcharren, um die Gerippe derſelben zu erhalten. Den Anfang machte er mit einem Küchlein. Nach 17 Tagen fand er ein Skelett, welches zwar viele Mängel hatte, allein ſonſt noch ziemlich gut war. Darauf verſuchte er es mit einem großen Froſche, der nach 14 Tagen ſchlecht zergliedert war; denn dem Gerippe fehlten alle zarte Theile. Nicht beſſer lief es mit einem Maulwurfe ab, der über drey Wochen darin gelegen hatte. Nachdem er kurz darauf eine große Kröte erhielt, ſtellte er mit derſelben einen gleichen Verſuch an; weil er aber nicht gern den ganzen Ameiſenhaufen einer ſo großen Gefahr ausſetzen wollte, ſo ſetzte er die Kröte vorerſt darauf. Die Ameiſen fielen mit eben der Wuth, womit ſie die vorigen Feinde angegriffen hatten, auf dieſes giftige Thier; kaum hatten ſie aber dieſelbe berührt, ſo eilten ſie mit der größten Flüchtigkeit wieder davon. Auf den Fröſchen liefen ſie wohl etwas herum, aber über der Kröte verweilten ſie gar nicht, ſondern ſuchten den nächſten Weg davon zu flüchten. Die Kröte rührte ſich wenig, und da ſie von einer Partey Ameiſen nach der andern angefallen wurde, ſo breitete ſich binnen einer halben Viertelſtunde der Schrecken durch den ganzen Ameiſenhaufen aus. Anſtatt aber ſich in die tiefſten Schlupfwinkel zu verbergen, vermehrten ſie ſich je länger je mehr oben auf den Haufen, und bemühten ſich mit beſtändigen neuen Anfällen, die aber alle ganz kurz dauerten, um den Sieg. Alle ihre Kühnheit war vergeblich. Das Gift der Kröte war

ſtärker,

ſtärker, als das ihrige. Die Kröte kroch endlich ganz munter von dem Haufen, und verſchiedene Ameiſen hiengen ihr um das Maul. Bey Eidechſen, die den Ameiſen auf dem Haufen aufgeopfert wurden, hatten dieſe keine ſehr große Gegenwehr zu überwinden.

Die Ameiſen verſtehn ſich auch auf die Witterung; denn, wenn ein Gewitter kommen will, eilen ſie ſehr nach ihrem Haufen zu, ehe daſſelbe kömmt und ſie überfällt.

Was für Schaden die Ameiſen den Bäumen thun, weiß man nicht zulänglich, aber daß ſie dies und jenes von den Bäumen fortführen, hat man geſehen. Daher haben die Seich-Ameiſen in ihren Haufen Wachholder-Harz, oder ſogenannten Weihrauch. Man ſieht auch mehrentheils in Baumgärten, wo Ameiſen die Bäume hinauf gehn, daß die Aeſte voll Blattläuſe (Aphis) ſind, welche Art kleiner Geſchöpfe einen langen Schnabel hat, mit dem ſie den Saft aus den Blättern und Aeſten ſaugen, dadurch aber den Bäumen Schaden thun, eben auf die Art, wie die Cicadæ, welche eben dergleichen Schnabel haben, in des Aeſchenbaums Blätter in Italien Löcher machen, da aus den verletzten Orten ein zarter ſüßer Saft tröpfelt, der von der Witterung trocknet und niederfällt, und in den Apotheken Manna heißt; da nun auf der Blattläuſe Saugen die Blätter und Aeſte ebenfalls einen ſüßen Saft von ſich geben, ſo kann man leicht ſehen, daß die Ameiſen vornämlich die Bäume hinauf kriechen, um ſich von dieſem ſüßen Safte zu nähren. Herr Leche hat auch, nach dem XXIVſten B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1762. S. 93, beobachtet, daß der lichtgraue Kermes, der ſich im Junius auf den Stämmen des Apfelbaums und der Johannis-Beeren aufhält, da, wo der Stamm einen Theil der Rinde verloren hat, ſitze, und das friſche callöſe Weſen ſauge. Aus ſeinem Hintertheile geht ein kleiner klarer Tropfen heraus, den die Ameiſen erwarten, und wie in einem Biſſen mit ihren Zähnen wegtragen. Es iſt an-

genehm zu ſehen, wie die Ameiſen mit ihren Fühlſtäben, den Kermes auf den Rücken klopfen, wenn kein Saft vorhanden iſt. Herr **Leche** bemerkte, daß der ſchläfrige Kermes, dadurch gleichſam wie erweckt, etwas zum Gebrauche der durſtigen Ameiſen von ſich gab. **Leeuwenhoek** und **Hartſoeker** hielten die Ameiſen für Feinde der Blattläuſe; **Goedart** aber fand, daß ſie Freunde wären, aber auch, daß ihre Freundſchaft eigennützig wäre. **Linnäus** nennt die Blattläuſe der Ameiſen Milch-Kühe, weil die Ameiſen dem Honigthau, den die Blattläuſe von ſich ſpritzen, nachgehn. Die Bäume, auf denen ſich viele Blattläuſe befinden, werden nicht nur von den Ameiſen beſucht, ſondern auch von einer unzähligen Menge Fliegen allerley Arten, und außerdem noch Tag- und Nacht-Schmetterlingen, Schlupfweſpen, ſpaniſchen Fliegen, u. ſ. w. weil der auf des Blattes Oberfläche ausgebreitete Saft nach ihrem Geſchmacke iſt. Wer aufmerkſam iſt, findet leicht, daß die Ameiſen keinen Baum hinauf kriechen, wo nicht Blattläuſe daran zu finden ſind. Daher iſt auch leicht zu ſchließen, daß ſie der Blattläuſe wegen hinauf gehen, und nicht an den Aeſten oder Blättern zu nagen. Aber, ſie thun ihnen keinen Schaden; ſie ſind nur nach der Süßigkeit begierig, welche die Blattläuſe von ſich geben, und ohne Zweifel verſchlucken ſie, was von dem Spritzen hängen bleibt. Dieſen Dienſt ſcheinen die Ameiſen von den Blattläuſen zu erlangen, wenn ſie ihr Hintertheil erheben, und anfangen, ſich in eine ſolche Stellung zu ſetzen; gleich darauf thun es ihre nächſten Nachbarn, und endlich alle, die unter dieſem Blatte ſitzen. Dieſes alles ſieht man leichter auf kleinen Obſtbäumen; und auf den größern kann man verſichert ſeyn, daß ſich die Blattläuſe in Menge verſammelt haben, wenn man ſieht, daß die Blätter ſich krümmen und zuſammengerollt werden; ſieht man zugleich, daß Ameiſen den Stamm auf und nieder laufen, ſo iſt es deſto gewiſſer. Die Ameiſen ſcheinen alſo viel-

vielmehr den Bäumen gutes zu ſtiften, indem ſie einen Theil des Honigthaues abwenden. In Anſehung der Bäume geſchieht ihnen alſo Unrecht, und ſie fügen denſelben weiter keinen Schaden zu, als daß ſie etwa dieſelben, wenn ſie ihre Wohnung an der Wurzel derſelben aufſchlagen, beſchädigen mögen, welches aber dasjenige nicht iſt, deſſen ſie gemeiniglich beſchuldigt werden. Eben dieſes wird auch durch eine Wahrnehmung des Hrn. D. S. im 48. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756. beſtätigt.

Ich komme nunmehr auf den öconomiſchen und medieiniſchen Nutzen und Gebrauch der Ameiſen. In Braſilien dienen die Ameiſen den Einwohnern zur Speiſe, werden für beſſer gehalten, als Krebſe, und riechen wie Cedern. Die mangienſiſchen Ameiſen ißt man gleichfalls wohl gepfeffert. In Tunia, einer Landſchaft in Neugranada, werden ſie von den Einwohnern gemäſtet, nachher gebraten, und als ein Leckerbiſſen genoſſen.

Nach der Anzeige des 129. St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755. 8. S. 838, des 27. und 71. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und des 4. St. des IV. B. der Berl. Samml. S. 363. ſind die Ameiſen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nämlich in einem Sacke eine gute Quantität Ameiſen holen, wie man ſie im Haufen findet, mit oder ohne Eyer, mehr oder weniger als ungefähr ein Paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und derer Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da iſt, ſchüttet ſie beyſeit auf den Boden an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, ſo greiſen dieſe die Kornwürmer an, und ſuchen ſie überall, ſogar in den Kornhaufen, auf, bis alle getilgt ſind. Es müſſen hiezu die großen Holzameiſen genommen werden, als welche ſtärker zum Angriffe ſind, hurtiger fertig werden, und ſodann ſich alle wieder verlieren, weil ſie in Gebäuden zu leben nicht gewohnt ſind, auch ihre Nahrung

rung nicht finden, da hingegen die kleinen ſich leicht in die Wohngebäude ziehen können, wo ſie zu ihrem Unterhalte mancherley antreffen und ſich einniſten würden. Die Ameiſen können ſowohl wider den weißen als ſchwarzen Kornwurm gebraucht werden; es iſt auch kein Unterſchied unter den Monaten. Im Winter möchte etwa ihre Retirade, zumal zur Schneezeit, ſchwer werden, auch ihre Activität nicht ſo groß ſeyn; aber in ſolchen Monaten pflegt auch ſelten der Wurm auf dem Boden zu ſeyn. Es müſſen auch eben nicht die ganz großen $\frac{3}{4}$ Zoll langen Ameiſen ſeyn, ſondern die mittlere Art, weil die gar großen nicht das Getreide durchkriechen können. Da die Ameiſen nur etliche Tage auf dem Boden aushalten, ſo muß man ſo lange neue Colonien anlegen, bis keine Würmer mehr zu ſpüren ſind. Es ſtünde auch noch zu verſuchen, ob die Ameiſen nicht beyzubehalten wären, wenn man ihnen auf den Boden etwas Honig, mit Waſſer verdünnt, hinſtellte. Ließen ſich endlich Ameiſen-Colonien auf vorbeſchriebene Art erhalten, ſo müßte man auch noch verſuchen, ob ſie nicht auch auf die Wanzen Jagd machen, und die damit angefüllten Kammern und Hausgeräthe reinigen wollten.

Die Ameiſen ſind auch Feinde der Raupen; ſie ziehn dieſelben von den Stauden und Pflanzen herunter, und beißen ſie todt.

Wegen des Nutzens, den man von den Ameiſen, ihren Haufen, dem darin befindlichen Harze, und ihren Eyern ziehen kann, will ich zuförderſt zeigen, wie man die Ameiſen zu fangen, und ihr Harz und die Eyer zu ſammeln habe.

Die Ameiſen in Menge, ohne viele Mühe zu bekommen, gräbt man eine Bouteille mit einem engen Halſe aufrecht in den Haufen, worein ſie kriechen, und nicht wieder heraus können. Andere nehmen weißgeſchälte Stäbe, legen dieſelben auf den Ameiſenhaufen, woran ſie ſich einbeißen, und ſtreifen alsdann die Ameiſen mit der

Hand

Hand in einen glaſurten Topf. Oder, man nimmt eine flache Schüſſel, oder einen Topf, beſchmiert ſie inwendig ein wenig mit Honig, und reißt einen Ameiſenhaufen von einander, ſtürzt die Schüſſel umgekehrt darauf, daß gleichſam der zerſtörte Ameiſenhaufen damit zugedeckt wird, ſo werden in gar kurzer Zeit die Ameiſen hinein kriechen, die man mit einer Feder in einen andern Topf kehren muß, worin etwas Weingeiſt iſt, und ſolchergeſtalt kann dieſer Fang ſo oft wiederholt werden, bis man deren ſo viel hat, als man brauchet. Die beſten ſind, die unter harzigen Bäumen ſich aufhalten, und ſauer riechen. Man ſammelt ſie bey zunehmendem Monde, um das Sommer-Solſtitium im Junius.

Um das Harz oder den ſogenannten Waldrauch von den Ameiſen zu bekommen, ſteckt man, nach Martini, da ſich die Ameiſen in ihre Haufen ſammeln, das Mittlere aus den Haufen in einen Sack, und dreht denſelben etlichemal ſchnell herum, wodurch die Ameiſen dämiſch und wirblicht werden, daß man ſie leicht tödten kann. Wenn dieſelben beyſeite geſchafft ſind, pflegt man das grobe Holz davon zu leſen, und das Ueberbliebene in eine Wanne oder Sieb zu thun, welches man in ein großes Gefäß mit Waſſer ſetzt, damit das Harz unterſinke, das Holzwerk aber und der Miſt oben ſchwimme, und davon geſchöpft werden könne, welcher Waldrauch hernach getrocknet und zum Räuchern aufbehalten wird. Um dieſes Harz zu läutern und zu reinigen, verfährt man folgendergeſtalt: man nimmt drey Theile Harz, ein Theil Wachs, läßt beydes im Keſſel über einem Kohlenfeuer langſam ſchmelzen; zu gleicher Zeit muß man auch einen Keſſel voll Waſſer zum kochen kommen laſſen; iſt das Harz und Wachs völlig geſchmolzen, ſo gießt man das kochende Waſſer in ein Faß, welches nach Proportion der Maſſe groß oder klein ſeyn muß, alsdann das Harz und Wachs darunter, deckt das Faß mit dem dazu gehörigen Deckel zu, und breitet noch ein Tuch darüber,

über, damit die Wärme beyſammen bleibe, läßt es ungeſtört ſtehen, und erkalten. Auf ſolche Art ſeparirt ſich alle Unreinigkeit, ſo im Harze und Wachſe ſteckt, als: Sand, Holzſplitter, nebſt einer braunen pechichten Materie. Das Harz gleicht alsdann dem Wachſe, der reſinöſe Geruch verliert ſich, und dieſes gemengte Harz dient den Apothekern und Wundärzten vortrefflich zu Pflaſtern, da ſonſt öfters der darunter befindliche Sand, Holz, Splitter, ſo unter die Pflaſter mitkömmt, den Wunden ſchädlich iſt, auch die braune pechichte Materie Brennen in den Wunden verurſachet. Den Wachsziehern dient dieſe Maſſe vortrefflich, indem durch das Läutern das ſchmierige Weſen, ſo einen ſtarken Rauch im Brennen verurſacht, vergeht, und die braune oder vielmehr pechichte Materie ſich nicht in den Keſſeln alsdann anlegt, ſo auch das Wachs bräunlich färbet. Thut man in das kochende Waſſer eine Handvoll Salpeter, und läßt denſelben mit darin zergehen, ſo bekömmt das Harz und Wachs eine beſondere Härte, und fließen die Wachsſtöcke im Brennen nicht. Von dem aber, deſſen man zu Pflaſtern benöthigt iſt, muß der Salpeter wegbleiben.

Die Ameiſen=Eyer ſind ein vortreffliches Futter für junge Faſanen, Amſeln, Wachteln, und Nachtigallen, auch werden ſie zu Bädern gebraucht, und einen Spiritus daraus zu brennen. Die Art und Weiſe, dieſelben zu ſammeln, iſt unterſchieden. **Linnäus** ſchreibt, im III. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. S. 55. „Da man geſehn hat, wie eilig und beſorgt die Ameiſen die Eyer nehmen, und mit ſolchen in den Haufen „herunter gehn, ſobald der Haufen im Sonnenſcheine „an Sommertagen aufreißt, damit ihnen die Sonnen=„Strahlen nicht Schaden thun, haben die Vogelfänger „daraus eine Art gelernt, alle Ameiſen=Eyer bald zu„ſammen zu bekommen; ſie hängen nämlich bey einigen Haufen Tücher auf, oder ſetzen Breter daran, „um Schatten zu machen; wenn nun die Sonnenhitze

„den

„den Haufen aufreißt, nehmen die Ameiſen die Eyer, „und ſpringen eiligſt in den Schatten, daß ihnen die „Sonne nicht ſchaden ſoll, ſo bekömmt man die Eyer.“ Hier iſt nun die Frage, wie man ſolche im Schatten bekömmt. Darzu ſpringen die Ameiſen auch nicht, wie etwa die kleinen Heuſchrecken, Erdflöhe, oder andere ſpringende Inſecten, ſondern ſie laufen. Die Sonnenhitze iſt ihnen auch nicht ſchädlich, ſondern dient ihnen zu ihrer Ausbrut. Höppe beſchreibt daher folgende Art, die Ameiſen-Eyer zu bekommen. Er bediente ſich einer großen Schachtel, eines großen blechernen Löffels, und eines großen Bett- oder Tiſch-Tuches; dieſes waren ſeine Fanggeräthe. Die Sammlung derſelben war gleich im Frühjahre, im Monat May, da man die Eyer findet, welche die Ameiſen faſt im Herbſte noch legen, ihnen aber die Sonnenwärme fehlt, dieſelben auszubrüten. Dieſe bleiben den Winter über in den Haufen liegen; die Ameiſen aber tragen ſolche in ihre unterirdiſche Wohnungen, weil ſie ſonſt erfrieren würden. Im Frühjahre aber tragen ſie dieſelben wieder in die Höhe, damit ſie von der Sonne erwärmt werden. Dieſe Eyer ſind noch einmal ſo groß, als die im Sommer gelegt werden, daher auch die Ameiſen, welche daraus kommen, größer ſind, als die andern. Die Art und Weiſe nun, die Eyer aus den Haufen zu bekommen, iſt folgende. Sobald er zu einem Haufen kam, den er in geraumer Zeit noch nicht zerſtört hatte, breitete er ſein Tuch auf den Erdboden; dieſes ward am Ende rings herum einer Hand breit umgeſchlagen, und unter den Umſchlag wurden Weiden, grüne Tannen oder Fichtenreis gelegt; alsdann öffnete er mit den Händen den Haufen, und zwar die Seite, welche die Sonne beſchien. Sobald er Eyer fand, raffte er ſolche, welche oben im Haufen meiſtentheils beyſammen liegen, ſamt den Ameiſen und dem Gehölze in die Schachtel, und trug dieſelben mitten auf das ausgebreitete, und auf vorge-

dachte Art zubereitete Tuch. Hier muß man nicht langſam ſeyn, dieſelben insgeſamt geſchwinde von den aufgeriſſenen Ameiſenhaufen wegzunehmen, widrigenfalls die noch zurück gebliebenen Ameiſen die übrigen Eyer geſchwinde in ihre unterirdiſche Wohnung tragen, da man ihrer nachher nicht habhaft werden kann. Sobald ſich nun die Ameiſen auf dem Tuche befinden, greifen ſie die Eyer nicht gleich an, ſondern laufen fort, um zu ſehen, wo ſie ſind, und wohin ſie ihre Eyer in Sicherheit bringen können. Sie finden alſo das grüne Reiſig bedeckt. Alsdann fangen ſie mit der größten Geſchwindigkeit an zu tragen, und legen ſolche unter den Umſchlag, welche Arbeit mit Vergnügen anzuſehen iſt, wie ſie mit den Eyern forteilen. Das darauf geſchüttete muß man zuweilen umrühren, ſo laſſen ſie nicht ein einziges Ey zurück. In währendem Tragen geht keine Ameiſe über den Umſchlag; ſind ſie aber mit den Eyern fertig, ſo gehn ſie weiter, laufen erſtlich leer über den Umſchlag; alsdann fangen ſie dieſelben auch darüber zu tragen an. Nunmehr iſt es Zeit, mit dem Löffel die Eyer in die Schachtel zu thun; denn mit den Händen würde man ſie zerdrücken. Die Ameiſen, welche mit in die Schachtel kommen, laufen heraus. Auf dieſe Art bekömmt man die Eyer rein aus dem Haufen. Man kann auch die ausgehobenen Ameiſenhaufen auf eine Fläche ausſchütten, und in derſelben hier und da Grüblein machen, und mit Wedeln vor der Sonnenhitze bedecken, die äußern Gränzen aber mit Waſſer wohl begießen, da ſie dann ihre Eyer mit Emſigkeit ergreifen, und unter die Wedel in die Grüblein tragen, darin ſie dann aufgeleſen, die Ameiſen aber mit Waſſer erſäuft oder davon gelaſſen werden. Oder, man kann auch eine hölzerne Schüſſel in einen Ameiſenhaufen ſetzen, und mit Laub bedecken, ſo tragen ſie ihre Eyer alle darein; ſodann nimmt man die Schüſſel heraus, thut das Laub davon, und ſchlägt mit einer Ruthe an die Schüſſel, ſo laufen die

die Ameiſen insgeſamt davon, und laſſen die Eyer zurück. Andere ſchütten die Ameiſen ſammt dem Haufen in Waſſer, ſo laufen ſie davon, und laſſen die Eyer liegen. Etliche verſcharren ein verdecktes Geſchirr in einen großen Ameiſenhaufen; nachdem man nun genugſam Eyer darin findet, thut man dieſelben in einen Sack, und ſchwinget ſie wohl um, als wenn man Mehl beutelt, ſo ertauben die Ameiſen darunter, als wenn ſie todt wären, und alsdann nimmt man die Eyer davon.

Die Ameiſen dienen in der Arzney auf mancherley Art. Ihr ſäuerlicher Geruch, wenn man nämlich in einen Ameiſenhaufen ſchlägt, und alsdann an dem Stocke oder Schnupftuche, oder auch Hand, womit man hinein geſchlagen, riecht, erquickt und ſtärkt die Lebensgeiſter. Die großen Ameiſen, mit Salz zu einer Salbe gerieben, heilen den Ausſatz und die Krätze, und vertreiben die Sommerſproſſen. Die Eyerchen zerſtoſſen, und Baumwolle in den Saft getunkt, in die Ohren gelegt, hilft wider die Taubheit; ein gleiches thut der von Ameiſen gezogene Weingeiſt, welchen ein Hausvater folgendermaßen bereiten kann. Man fängt im Sommer eine ziemliche Anzahl von den kleinen rothen Ameiſen, gießt ſo viel rectificirten Branntwein darauf, daß er einen Finger hoch darüber ſtehe, digerirt ſie etliche Tage und deſtillirt den Geiſt im Kolben herüber, welchen man, wenn es beliebig, über friſche Ameiſen, nach vorhergegangener Digeſtion, wieder umgießen kann. Innerlich aber laſſen ſie ſich nicht wohl gebrauchen, indem ſie überaus viel Blähungen machen, alſo, daß wenn man ein Quent davon einnehmen ſollte, man unmöglich die Winde halten könnte. Der Ameiſen-Haufen (Lat. Myrmecium,) mit Ameiſen und Eyern in einen Sack gethan, warm Waſſer darüber gegoſſen und darin gebadet, wird in der Gicht, Glieder-Lähmungen Schlagflüſſen, Mutterweh, Unfruchtbarkeit der Weibsperſonen, Cacherie, u. d. gl. ſehr nutzbar befunden,

den, indem dieſe Bäder die Nerven ungemein ſtärken. Von dem Harze oder Waldrauche wird in den Apotheken inſonderheit Aqua Magnanimitatis bereitet, von welcher der Kaiſer **Maximilian** ſo viel Werks gemacht, und die vornämlich zur Stärkung des Hauptes und Gedächtniſſes dient. Der Ameiſen = Spiritus giebt in Seitenſtechen, Schwindel, Ohnmachten Mattigkeiten, Waſſerſucht, Scharbock, übeln Gehör, Klingen und Sauſen der Ohren ꝛc. ein gutes Mittel ab. Aus den Ameiſen bereitet man auch folgendergeſtalt ein Oehl. Man ſammelt die Ameiſen, wie oben gedacht, in einen Glaskolben, gießt eine hinlängliche Quantität Baumöhl darauf, vermacht das Glas aufs beſte, und ſetzt es hernach 40 Tage lang an die heiße Sonne. Dieſes Oehl dient trefflich zum Beyſchlafe, wenn man die männliche Ruthe an ihrer Wurzel, wie auch den Hodenſack, damit ſchmieret; beſonders wird es auch äußerlich zu den Augen gebraucht. Endlich macht man auch einen Liquor daraus. Man thut nämlich die Ameiſen oder ihre Eyer in ein Glas, verſtopft daſſelbe, ſchlägt es hernach in einen Brod=Teig, und läßt es in einem Backofen mit dem andern Brode backen, da man alsdann die Ameiſen und ihre Eyer in einen Liquor verwandelt findet; dieſen läßt man durch ein reines Tuch laufen, und verwahrt ihn wohl; es iſt derſelbe gleichfalls in Augenbeſchwerden und wider das Sternfell von guter Wirkung. Die gemeinen Leute gebrauchen die Ameiſenhaufen auch zur ſympathetiſchen Cur, in der Meynung, man könne gewiſſe Fieber damit vertreiben. Sie nehmen des Patienten Urin, kochen Eyer oder Erbſen darin, tragen alsdann ſolche zu gewiſſer Zeit und ſtillſchweigend in einen Ameiſenhaufen; wenn ſolche davon freſſen, ſoll das Fieber den Patienten verlaſſen; oder es komme eine andere Perſon zu dem Haufen, und zerſtöre denſelben, ſo bekäme dieſelbe das Fieber.

Vom Gebrauche des gekochten Waſſers von Ameiſenneſtern, bey engbrüſtigen oder dämpfigen Pferden, ſiehe im Art. Dampf.

Gegen die Ameiſen, in den Gärten ſowohl, welche an den Bäumen und Blumenſtöcken ſich vergreifen, als auch auf den Feldern, und in den Gebäuden, pflegt man allerhand Mittel anzuwenden, um ſolche abzuhalten, oder wohl gar auszurotten; wovon ich die vornehmſten, die mir bekannt geworden ſind, anführen will. 1) Man muß beſorgt ſeyn, den Platz um die Pflanzen herum, davon man die Ameiſen abhalten will, ſehr reinlich zu halten. 2) Man legt einen Bratenknochen, an dem noch etwas Fleiſch iſt, an einen Ort, wo Ameiſen ſind, auf die Erde. Wenn ſich nun eine große Menge derſelben an dem Knochen verſammelt hat, ſchüttelt oder ſtreichet man ſie mit einem Flederwiſche von dem Knochen in einen glaſurten Topf, der halb voll Waſſer iſt, und rührt es mit einem Stecken ſo ſtark um, bis die Ameiſen todt ſind. Den Knochen legt man ſo vielmal wieder an denſelben Ort, bis ſie alle vertilgt worden ſind. S. Heſſens Gartenluſt, 2. Th. S. 15. 3) Nach dem 86. St. der Hanov. gel. Anz. v. J. 1754, dem 23. St. der Leipz. Samml S. 236, und No. 171, der Hall. Zeit. v. 1754, S. 683, nimmt man von gemeinem gelben Schwefel zwey Theile, und Wohlgemuth oder braunen Doſten, (Herba origani vulgaris), ſo in allen Apotheken zu haben, einen Theil. Das Kraut wird bey gelinder Wärme ſo trocken gemacht, daß es ſich zu Pulver reiben läßt, und der Schwefel wird beſonders geſtoßen, hernach aber mit dem Pulver des Krautes wohl gemiſcht. Der Gebrauch davon iſt dieſer. Man macht um die Wurzel des Baums, ſo weit man Ameiſen ſpürt, die Wurzel etwas los, ſtreut das Pulver darauf, und rührt es unter die Erde, da man dann die Wirkung von dieſen geſchäftigen Thierchen mit Vergnügen ſehen wird. Da das Pulver nicht koſtbar iſt, muß

muß man eben nicht ſparſam damit umgehen. Es kann auch bey widrigem Wetter mit Waſſer etwas angefeuchtet, und wenn ſich das erſtemal die Ameiſen nicht gänzlich verlieren ſollten, ein bis zweymal wiederholt werden, da es dann unfehlbar erfolgen wird. Weil aber alle Oerter, wo ſich die Ameiſen befinden, den Gebrauch dieſes Pulvers auf jetzt beſchriebene Art nicht zulaſſen, ſo kann man ihnen 4) mit folgendem Waſſer begegnen. Man nimmt ein Pfund Pottaſche, und ein halb Pfund ungelöſchten Kalk, thut es in einen eiſernen Topf, und gießt zwo Kannen Waſſer darauf, läßt es etwa eine halbe Stunde kochen, nimmt es alsdann vom Feuer, und läßt es ſtehen, bis es klar wird. Das Klare wird hernach abgegoſſen; das Dicke aber, welches im Topfe geblieben, kann mit friſchem Waſſer noch einmal aufgekocht, wieder aufgeklärt und gebraucht werden. Das Aufgekochte thut man wieder in den eiſernen vorher gereinigten Topf, und dazu geſtoßenen gemeinen Schwefel ein halb Pfund, läßt es zwo bis drey Stunden kochen, und mit einem eiſernen Löffel zuweilen umrühren, ſo wird ſich der Schwefel gröſtentheils auflöſen. Zuletzt thut man von dem braunen Doſtenkraute ein viertel Pfund oder etwas mehr dazu, läßt es ein wenig aufkochen, und gießt es durch ein Sieb oder grobe Leinwand. Man muß aber kein Zinn= oder Kupfer=Geſchirr dazu gebrauchen, weil es ſolche ſehr verdirbt, auch dafür ſorgen, daß es nicht zu nahe an Silber komme, weil es ſchwarz davon wird. Dieſes Waſſer kann hernach an die Oerter, wo es nöthig iſt, gegoſſen, oder auf eine bequeme Art applicirt werden. Die Orangen=Bäume damit zu begießen, ſcheint zu gefährlich zu ſeyn, weil dieſes Waſſer mit allzu viel Schwefeltheilchen angefüllt iſt. 5) Nach dem 30. St. der Fränk. Samml. S. 538, räumt man rings herum um den Stamm die Erde bis auf die Wurzel heraus in die Höhe, daß es einen tiefen Graben giebt; gießt alsdann etliche Kannen Waſſer

Waſſer darein, und hält mit Nachgießen an, daß das Waſſer immer voll einige Zeit darin ſtehen bleibe; dadurch nöthigt man ſie den Ort zu verlaſſen, wo man ihnen ohne Schaden des Baums nicht zu Leibe gehen darf. Alsdann läßt man ſich einen kleinen kupfernen Keſſel, (weil das Waſſer am geſchwindeſten darin ſiedend wird,) der mit einem Bogen oder Ring oben herüber verſehen iſt, ſo wie man ſolche bequem über das Feuer zu hängen pflegt, in den Garten bringen, macht ſiedend Waſſer, und nachdem man die Haufen zuvor aufgeſtoßen, wodurch die ganze Colonie am meiſten in die obere Fläche des Haufens zu laufen gebracht wird, gießt man den ganzen Keſſel mit dem ſiedenden Waſſer auf einmal darüber her. Wenn man ein Paar Tage lang mit dieſer ſcharfen Execution alle Hügelchen fleißig auf- und damit heimſucht, ſo wird man ihrer auf einmal los. 6) Man nimmt die Wurzel von wilden Gurken, und ſetzt ſie ans Feuer, da die Ameiſen ſind, ſo wird der Dampf davon dieſelben tödten; oder man läßt auch in dem Garten wilde Gurken-Ranken verbrennen. 7) Man nimmt Muſchelſchalen oder Schneckenhäuschen, verbrennt ſie mit Storax, macht ein Pulver daraus, und ſtreut es da, wo die Ameiſen gemeiniglich haufenweiſe ſind, ſo wird es dieſelben alle aus ihren Löchern heraus treiben und tödten. 8) Der Rauch von Teufels-Dreck und Storax iſt ebenfalls den Ameiſen zuwider. 9) Man nimmt Bilſenkraut, kocht es in Oehl, und ſchüttet es in die Ameiſenhaufen. 10) Man nimmt ein halb Pfund Schwefel, ſchmelzt ihn in einem irdenen Topfe bey gelindem Feuer, miſcht Weinſtein und 3 bis 4 Unzen Salz darunter, rührt es ſo lange unter einander, bis es roth wird, alsdann nimmt man es vom Feuer, ſchüttet es auf ein Bret, das mit reinem Waſſer angefeuchtet iſt, ſo wird es alsbald kalt werden; darauf läßt man es trocknen, und ſtößt es in einem Mörſer zu Pulver, thut es in ein Glas, und läßt es ſtehen, bis es das

Waſſer gefärbt hat. Mit dieſem Waſſer beſprengt man die Ameiſenhaufen. 11) Man nimmt ſauern Bier-Eſſig, läßt Vitriol darin zergehen, und gießt davon in die Ameiſenhaufen. 12) Man ſiedet Vitriol in Urin, und gießt ihn über die Ameiſenhaufen. 13) Man brennt etliche Ameiſen zu Pulver, ſo laufen die andern vom Rauche davon. 14) Wenn man einen Flügel von einer Fledermaus in ihr Neſt legt, ſo ſoll keine heraus an das Licht kommen. 15) Legt man das Herz von einer Fledermaus hinein, ſo ſollen ſie gar davon laufen. Eben dieſes ſagt man auch von dem Herzen des Wiedehopfen und der Nachteule. 16) Man nimmt eine irdene Schüſſel voll Ameiſen, und die Erde, da ſie ſind, macht ein gut Feuer, und ſetzt das irdene Geſchirr an das Feuer, ſo werden die Ameiſen an ſolchem Orte in der Nähe nicht bleiben. 17) Man bedeckt eine halbe Stunde vor Sonnen-Untergang den Ameiſenhaufen mit feuchtem Stroh, und zündet es an. Wenn die Ameiſen von dem Dampfe erſtickt ſind, ſtreut man Ruß, Kalk und Aſche auf den Ort, und vermiſcht es wohl mit der Erde, ſo werden weder alte noch junge Ameiſen zum Vorſchein kommen. Man wählt die Zeit des Sonnen-Untergangs mit Fleiß darum, weil die Ameiſen alsdann bey einander verſammelt zu ſeyn pflegen. 18) Nach dem 63. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1765, ſoll man recht alten ſtinkend gewordenen Menſchen-Urin in die Wohnung der Ameiſen gießen. 19) Nach einem Schreiben an den Verf. des Gentlem. Magaz., welches im 49. St. der Braunſchw. Anz. v. J. 1768, überſetzt ſteht, macht man ein ſtarkes Decoct von Wallnußblättern, öffnet alsdann die Ameiſen-Haufen, und ſchüttet von dem Decoct ſo viel hinein, als nur immer darin bleiben will. Man ſtampft hierauf die Seiten des Haufens, ſo wie überhaupt den ganzen Hügel feſt, daß er mit der Erde gleich werde. Dieſes wiederholt man zwey, oder wenn es nöthig iſt, drey-

mal.

mal. Oder, man läßt ihren Bau zur Herbſtzeit in den Wieſen aufgraben, hierin ſammelt ſich das Regen- und Schnee-Waſſer; und wenn hierauf ein Froſtwetter einfällt, ſo wird ihr Untergang und Tod deſto gewiſſer. 19) Man nimmt ungelöſchten Kalk, ſo groß als 3 Fäuſte, gräbt ihn in die Ameiſenhaufen ein, und gießt hernach Waſſer darauf, ſo entzündet ſich der Kalk, und zerfällt, da er dann die Ameiſen zum Theil verbrennt, oder beißt, daß ſie davon laufen. 20) Nach dem Berichte des 21. St. der fränk. Samml. S. 269, hat man den Verſuch, die Ameiſen vermittelſt einer auf die Erde gelegten und auch eingegrabenen gläſernen Bouteille, in die man etwas Honig gethan, aus dem Garten wegzubringen, angeſtellt. Sie ſind fleißig hinein, aber auch wieder heraus gekrochen. Der Honig war bald verzehrt, und anſtatt deſſen etwas mit hineingeſchleppte Erde in der Bouteille. Es ſcheint, die Ameiſen haben mehr Geſchicklichkeit, aus glatten Geſchirren ſich frey zu machen, als die Speckkäfer, die ſich in gläſernen Geſchirren fangen laſſen. 21) Man ſagt auch, die Ameiſen ſollen vertrieben werden, wenn man ihnen ſammeln und zum Haufen eintragen hilft, welches die Ameiſen nicht leiden ſollen. 22) Wo Kerbel geſäet wird, wird man keine Ameiſen finden. Man würde alſo diejenigen Gartenbeete, welche man für Ameiſen ins beſondere bewahren will, vielleicht nicht ohne Nutzen mit Kerbel einfaſſen können. 23) Der Verfaſſer der entdeckten *Gruft natürlicher Geheimniſſe* merkt an, daß die Bauern auf ihren Wieſen und Feldern die Ameiſen damit tödten, wenn ſie fein warm auf die Ameiſenhauſen ihre Nothdurft verrichten. 24) Ein deutſcher Landmann, der verſchiedene Mittel, die Ameiſenhaufen in den Gärten auszurotten, vergebens verſucht hatte, fiel endlich darauf, einige irdene Blumentöpfe inwendig mit Syrupp zu beſtreichen, und ſie, nachdem er das Loch im Boden verſtopft hatte, über die Ameiſenhaufen zu

ſetzen. Jeden Tag rückte er die Töpfe anderthalb Fuß weiter von den Haufen weg; die Ameiſen durch den Geruch des Syrupps angelockt, folgten den Töpfen, und nach einigen Stunden fand er in dieſem ſeinem Netze, einige Tauſend dieſer verderblichen Inſecten, welche er mit darauf gegoſſenem kochenden Waſſer tödtete. Dieſe Verſuche wiederholte er ſo oft, bis er alle Ameiſen in ſeinen Gärten ausgerottet hatte.

Um das Hinauflaufen der Ameiſen an die Bäume zu verhüten, oder ſie daſelbſt zu fangen, nimmt man Rindsgalle, und beſtreicht die Stämme damit. Oder, man nimmt Theer, oder ſchwarze Wagenſchmier, macht damit unten an dem Baume, eines Schuhes hoch von der Erde, ein Ringlein, oder ſtreicht um den ganzen Stamm einen Ring, und bindet, ungefähr eine Elle hoch über der Wagenſchmier auf das allerdünſte zerzauſete Schafwolle, ſo daß die Wolle unten fein hinan gehe. Oder, man beſtreicht die Stämme mit Kreide, oder Röthelſtein, als welche Materie den Ameiſen zuwider iſt. Oder, man vermiſcht ein wenig Waſſer mit Branntwein, und rührt Ruß aus dem Schorſteine darein, und ſchüttet daſſelbe an den Baum, oder beſtreicht die Rinde damit. Oder, man läßt von einem Töpfer tiefe Schalen von unterſchiedener Größe, nach dem Verhältniſſe der Bäume, drehen, ſofort mit einem Faden in der Mitte durchſchneiden, jedem Theile etwas in Form eines halben Zirkels benehmen, und alſo backen; nimmt alsdann ein Paar ſolcher halben Schalen, legt ſie um den Baum, verſchmiert die Fugen und den Untertheil mit Leim, und gießt Waſſer hinein, welches die Ameiſen gewiß abhalten wird. Oder, man gräbt im Frühlinge um die Bäume rings herum auf, und ſchüttet friſche Erde, Aſche, oder auch eichene Säge- oder Hobel-Späne herum. Etliche nehmen eichene Gärberlohe, und ſtreuen ſolche ziemlich breit um den Baum herum, welchen ſcharfen Saft und Geruch die

Ameiſen auch von weitem ſpüren und fliehen ſollen. Andere beſtreichen den Stamm unten mit Menſchen-Koth. Abſonderlich ſoll hiezu dienen, wenn man im angehenden Frühlinge einen Baum mit einem friſchen und grünen Raſen wohl reibt, wodurch die Rinde bitter gemacht wird, welcher Geſchmack den Ameiſen ganz zuwider iſt. Oder man nimmt Feigbohnen, ſtößt ſie mit Oehldruſen, und beſtreicht unten den Baum damit. Oder, man bedient ſich dazu, nach des Hrn. D. **Bünemann's** Rathe, im 100. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, folgender Maſſe: man macht Cadmia, welches in Apotheken wohlfeil zu haben, aber ein giftiges mineraliſches Weſen iſt, zu Pulver, gießt darüber rectificirten Salzgeiſt, ſchüttelt es darauf mit einander oft um, weil es ſonſt hart wie ein Stein werden würde, ſo löſt es ſich in gehöriger Wärme auf, und ſieht ganz gelb aus. Wird dieſe Solution von ihrem Boden-Satze abgegoſſen, und im Sande durch einen Helm deſtillirt, ſo bleibt über zwey Drittel eines Phlegma, und ein wenig ſäuerliches Weſen. In dem Kolben findet man nachher ein röthliches fettiges Oehl übrig. Wird darauf in dieſem Oehle nur ein gemeiner Leim aufgelöſt, ſo entſteht daraus eine zähe Ma e. Dieſe wird weder in der Sonnenhitze noch in der Kälte austrocknen oder verhärten, ſondern ſie bleibt beſtändig ein klebriges Weſen. Hiemit beſchmiert man nun einen dünnen Strick, und bindet denſelben um den Baum, ſo verwirren ſich die Ameiſen in dieſer Maſſe mit den Füßen, und können, als wie die Fliegen in dem Vogelleime, nicht weiter fort; wie man ſich denn auch des bloßen Vogelleims zu eben dieſer Abſicht bedienen kann. Oder, man läßt, nach Anzeige der Breßl. Samml. v. Sept. 1723, kleingeſchnittenen Wermuth und Fieberklee mit Waſſer ſieden, und wieder kalt werden, und beſtreicht mit dieſem bittern Waſſer, vermittelſt eines Lappen, die Schäfte. Andere rathen, daß man Kohlen, die von gutem Holze ſind,

ſtoße, mit Baumöhl einen breiten Strich um den Stamm des Baumes mache, und denſelben, ſo dick als möglich, mit dem Kohlenſtaube überſtreue. Reichart, im II. Th. ſeines Land= und Garten=Schatzes, Erf. 1753, 8. S. 213, hat für gut und nützlich befunden, wenn man, wie bey b, Fig. 5. zu ſehen iſt, Gläſer mit engen Hälſen und etwas weiten Bäuchen nimmt, dieſelben halb voll reines Waſſer gießt, in jedes einen halben Löffel voll Honig thut, ſolches wohl unter einander ſchüttelt, und hernach die Gläſer an die Stämme der Bäume mit einem Faden anbindet, doch alſo, daß das Mundloch derſelben an dem Stamme anliege, und nicht der geringſte Raum dazwiſchen zu ſehen ſey, ſo werden die Ameiſen häufig hinein kriechen, daß die Gläſer ganz voll werden. Wenn dieſelben hinein gelaufen ſind, und ſich in großer Menge darin befinden, nimmt man die Gläſer herunter, und ſchüttelt ſie unter einander, daß ſie alle ertrinken; hernach wirft man ſie hinaus, ſchwenkt die Gläſer rein aus, und wiederholt das Anbinden derſelben mit dem Honigwaſſer ſo lange, bis das Ungeziefer getilgt worden. Wenn man hierin fleißig iſt, kann man ſie, ſonderlich im Frühlinge, ſchoppenweiſe fangen. Hiebey iſt noch anzumerken, daß der Honig nicht älter, als ein Jahr, ſeyn muß. Eben dieſes Mittel wird auch im 16. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, angeprieſen, und iſt unſtreitig eins der beſten. Wollte man die Ameiſen ganz geſchwinde in die Bouteille haben, ſo mache man den Honig durchs Feuer warm, und bequem in die Bouteille laufen, ſo werden die Ameiſen durch den Geruch am geſchwindeſten zu ihrem Untergange gereizt, hinein zu kriechen. Weil aber verſchiedene von den Ameiſen, deren Füße etwa von dem Honig nicht klebrig genug geworden ſind, aus der Bouteille wieder heraus zu kriechen und davon zu laufen pflegen: ſo kann man, zu Vermeidung deſſen, eben dieſe Methode, nach dem Vorſchlage des 76. St. der Hannov. nützl. Samml.

v. J. 1758, auf folgende Art in Anwendung bringen. Man thue das in Waſſer, oder welches noch beſſer iſt, in Bier flüſſig gemachte Honig in ein großes Bierglas, und verſchließe deſſen obere Oeffnung durch eine mit Nadeln zuſammen geſteckte Düte, deren oberſter Theil über den Rand des Bierglaſes umgekrempelt, und daſelbſt entweder mit Nadeln zuſammen geſteckt, oder mit einem Faden um den Rand des Glaſes feſt gebunden wird. An dem untern ſpitzigen Theile der Düte aber, welcher in der Mitte des Glaſes hängen, und von dem Honig etwann drey Finger breit entfernt bleiben muß, wird eine kleine Oeffnung gelaſſen. Wenn nun die Ameiſen einmal durch dieſe Oeffnung in das Glas gekrochen ſind, fällt es denſelben eben ſo ſchwer, wieder zurück zu finden, als ſchwer es einem Fiſche fallen mag, wieder aus dem Fiſchkorbe finden zu können. Setzt man über dieſes Glas einen niedrigen hölzernen Stuhl, oder einen umgekehrten auf Steinen geſtützten großen Blumentopf, ſo iſt die Düte vor dem Regen ſicher. Auch würde man ſich, an ſtatt des Papiers, etwa des Blechs auf gleiche Art bedienen können. Bey Bäumen am Spalier wird im 101. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754 ein bequemes Mittel vorgeſchlagen, wovon der Verfaſſer verſichert, daß er von deſſen guter Wirkung nicht allein die Probe mehr als einmal gemacht, ſondern durch welches auch einige gute Freunde, welche ihm den Schaden, ſo ihnen die Ameiſen in ihren Gärten, ſonderlich an den Pfirſichbäumen jährlich zufügten, klagten, dieſelben aus der ganzen Nachbarſchaft vertilgt haben. Man mache nämlich eine nöthige Anzahl Düten von etwas feſtem Papier, ſchmiere in denſelben zu unterſt inwendig etwas Honig, ſtelle und hefte dieſelben an allen bequemen Orten der Bäume an. Der Geruch des Honigs lockt die Ameiſen in erſtaunlicher Menge herbey, wovon einige als Schildwachen am Rande bleiben, und auf die von außen befürchtenden Gefährlichkeiten Wache

zu halten ſcheinen, auch bey der geringſten Bemerkung oder Erſchütterung die übrigen, welche bis dahin ganz ruhig unten in der Düte es ſich wohl ſchmecken laſſen, alarmiren. So bald man bemerkt, daß eine anſehnliche Anzahl in den Düten ſich verſammelt habe, drückt und krempt man ſolche oben zuſammen, wirft ſie ins Feuer, und erſetzt deren Abgang durch Hinſtellung einer neuen Düte. Es iſt unglaublich, welche ungeheure Menge Ameiſen man in wenigen Tagen, und bey gar geringer Aufmerkung, fangen könne, bis ſolche gänzlich vertilgt ſind.

Unter den Bäumen ſind vornämlich die Pfirſichbäume den Ameiſen am meiſten ausgeſetzt, welche an dem Stamme in die Höhe kriechen, und die Frucht verderben. Man muß daher die Bäume zuvor recht ſchütteln, und an die Blätter klopfen, damit ſie herunter fallen. Alsdann bindet man einen Lappen Flachs oder Werg unten um den Stamm, und beſchmiert denſelben mit Theer oder Oehl. Auch iſt das Spieköhl hierzu dienlich. Den Flachs aber muß man zuweilen wieder friſch beſtreichen. In Italien pflegt man ſich wider die Ameiſen, welche auch Feinde der Orangenbäume ſind, auf folgende Weiſe, welche der Verfaſſer einer Abhandlung von der Erziehung der Pfirſichbäume, im 39. und 40. St. der neuen öcon. Nachr. Lpz. 1768, 8. S. 262, geſehn zu haben verſichert, zu verwahren. Die Bäume ſtanden einen guten Fuß weit von der Mauer, und jeder hatte einen Stamm von anderthalb Fuß. Auf derſelben Linie waren jegliche 10 Schritt eiſerne Pfoſten von vier Zoll ins Gevierte eingegraben, und ſo hoch als die Mauer, um das Gitterwerk nach daſiger Landesart daran zu machen. Die Bäume befanden ſich dazwiſchen, und eben ſo darauf ſpalirt, als wie unſre Eigen-Geländer machen. Unter jedem Pfoſten und Baume war ein Stück Baumwolle in Oehl getaucht, und um den Stamm gebunden. Die Kraft dieſes Mittels zeigte ſich

durch

durch die Schönheit der Bäume, und der Eigenthümer verſicherte ihn, daß die Ameiſen nicht daran kämen, ſeitdem das Geländer gemacht worden: und einige Schritte davon ſah er deren welche an der Mauer ſtanden, und damit angeſteckt waren. Die Ameiſen pflegen öfters das Rebholz bis auf das Mark zu verderben; damit aber ſolches nicht geſchehe, ſoll man den Rebenſtock mit Rindskoth oder Eſelsſchmalz ſchmieren.

Um die Ameiſen von den Bienenſtöcken abzuhalten, ſtreuet man Aſche um dieſelben, oder umbindet ſie untenher mit weißer Wolle oder einem Strohbande, oder macht mit Kreide oder Röthel einen breiten dicken Zirkel um die Stöcke, oder beſtreicht die Füße, darauf die Breter mit den Bienenſtöcken ruhn, mit Theer rings umher. Ein geprüftes Mittel, Ameiſen von Bienenſtöcken und Bäumen abzuhalten, beſchreibt **Boethius** im XXV. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 34. f. Das Jahr 1760 war das erſte, in welchem er Bienenſtöcke hatte. Zu ſeinem Verdruſſe hatten ſich eben in demſelben Jahre, in ſeiner Abweſenheit, Ameiſen in die Stöcke gemacht. Er beſchloß, nach dem Rathe des Herrn **Lundberg's**, Pechbecher machen zu laſſen, und ſolche mit Waſſer zu füllen; weil aber dieſes viel Zeit erforderte, und die Gefahr ſchleunige Hülfe verlangte, ſo verſuchte er indeſſen, was er konnte. Von ungefähr lagen im Garten, die Sperlinge von Erbſen abzuhalten, einige Stücke Netze, die man zuvor, Fiſche darin zu wägen, in der Küche gebraucht hatte. Er erinnerte ſich, daß er ſich in ſeiner Jugend an einem Orte aufgehalten hatte, wo im Frühjahre ziemliche Fiſcherey war, und daß ſich die Ameiſen an dem Ufer, wo man die Fiſche hinlegte, nicht aufhalten konnten. Wenn die Knaben, wie oft geſchah, Abgänge von Gründlingen oder andere Fiſche in die Ameiſenhaufen warfen, ſo mußten die Ameiſen dieſen Sommer ihren Wohnplatz viele Ellen von da verlegen. Er nahm

alſo

alſo dieſe Netzlumpen, und band ſie dicht an die Balken, auf denen die Breter lagen, darauf die Bienenſtöcke ſtanden, doch etwas locker, wenigſtens den fremden Gäſten das Aufſteigen etwas beſchwerlich zu machen. Dieſes hatte beſſere Wirkung, als er ſich im Anfange vorſtellte. Keine Ameiſe wagte ſich über dieſe angebundene Franſen. Wenn ſie daran hinauf kriechen wollten, ſo mußten ſie zurück; ja oft nahmen ſie ſich nicht die Zeit, wieder hinunter zu kriechen, ſondern ſtürzten über Hals und Kopf hinab. Bey jungen Apfelbäumen, die auch von Ameiſen beſchwert waren, gebrauchte er eben daſſelbe Mittel mit gleich guter Wirkung. Er beobachtete nur die Vorſicht, die Lumpen in Schuppen und Eingeweide von Fiſchen zu tauchen, und ſie nachgehends an der Sonne trocknen zu laſſen, ehe er ſie anband.

Um die Ameiſen vom Zucker, von Zuckertöpfen oder eingemachten Sachen und von den Speiſekammern abzuhalten, bedecke man die Zuckertöpfe mit weißer Wolle, oder beſtreiche ſie mit Röthelſtein. Vielleicht iſt es auch möglich, ſie vom Zucker abzuhalten, wenn man den Zucker an Bindfaden in den Schränken aufhängt, und denſelben mit einer klebrigen Materie beſtreichet. Da aber dieſes zu mühſam und eckelhaft iſt, ſo nehme man, nach dem Vorſchlage des 78. St. der *Hannov. nützl. Samml.* v. J. 1756, kleine Sträuche von trockenem Wermuthe, und ſetze den Zucker oder andere ſüße Sachen oben darauf, ſo verlaſſen dieſe ungebetenen Gäſte ſogleich ihre Wohnung, wenn ſie auch noch ganz voll in den Zuckerhüten ſitzen. Die Nachricht von dieſem Mittel beruht auf einer unläugbaren Erfahrung. Nach dem 29. St. des *Hannov. Magaz.* v. J. 1767, ſoll man ein wenig trockenen Campher in die Speiſekammern, oder wo die Ameiſen ſich ſonſt aufhalten, legen, ſo ſind ſie in wenigen Tagen weg, und es nimmt keine Speiſe, oder ſonſt eine Süßigkeit, einen Geſchmack davon an. Man kann auch um eingemachte Sachen, ſie

mögen

mögen trocken oder flüſſig ſeyn, und andere Zuckerwaaren, den dicken Kaffee oder den Bodenſatz aus den Kaffeekannen, nachdem man ihn vorher hat trocken werden laſſen, ſtreuen, und von Zeit zu Zeit erneuern. Oder, wenn man die Ameiſen aus einem Zimmer, wo ſie ſich gern einzufinden pflegen, hinweg ſchaffen will, ſo nimmt man Regenwürmer, ſchneidet dieſelben in Stücke, und wirft ſie in dem Zimmer umher; wenn ſich alsdann die Ameiſen in Menge dabey eingefunden haben, begießt man ſie mit kochendem Waſſer.

Ich ſchließe gegenwärtigen Artikel mit der Anweiſung, die Ameiſenhügel von den Feldern und Wieſen wegzuſchaffen, und zur Düngung des Ackers anzuwenden, aus dem II. Th. der allgem. Haushaltungs- und Land-Wiſſ. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 524. fgg. und Mills vollſt. Lehrbegriff der pract. Feldwirthſch. III. Band, Lpz. 1765, gr. 8. S. 406. Ameiſen-Haufen verurſachen nicht nur einen unangenehmen Anblick, ſondern thun auch der Viehweide groſſen Schaden, und ſind, wenn das Gras gehauen wird, wo ſie ſonderlich ſich ſehr zahlreich befinden, ſehr im Wege, und müſſen daher weggeſchafft werden. Es finden ſich Einige, welche vorgeben, daß dieſe Hügel zur Nahrung des Bodens nützlich, oder daß ſie wenigſtens nicht ſchädlich ſind; allein, ſie irren in allen Stücken. Es iſt niemals irgendwo ein Ameiſenhaufen geweſen, der nicht einigen Schaden verurſacht habe, und wo ſich erſt einer findet, da entſtehen gar bald mehrere, denn die Ameiſen verbreiten ſich in kurzer Zeit über einen ziemlich großen Fleck Landes. Der Verluſt, den ſie verurſachen, iſt augenſcheinlich, denn ſie bedecken gar ſehr viel Land, und verurſachen, daß nur wenig Gras wächſt. Dieſe Haufen vermehren ſich nicht nur an der Zahl, ſondern werden auch immer größer, wenn man ſie ſtill liegen läßt, und man hat bisweilen Haufen aufgenommen, die einen halben Karren angefüllt. Sie geben

dem Boden ein ſehr ſchlechtes Anſehen, und machen ihn dem Viehe, ſo darauf weidet, unangenehm, und alle dieſe Unbequemlichkeiten nehmen jährlich zu. Ein kluger Landmann, der dieſes wohl erwägt, wird daher dem Beyſpiele derjenigen nicht folgen, die dieſe Haufen aus Nachläſſigkeit oder Unwiſſenheit ſtehen laſſen, ſondern vielmehr den Entſchluß faſſen, ſie auf einmal wegzuſchaffen. Je eher er damit anfängt, deſto weniger wird es ihm koſten. Und obgleich die Koſten ſich höher belaufen, wenn die Haufen zahlreicher und größer ſind, ſo muß er ſich doch ſolches nicht abſchrecken laſſen, indem er verſichert ſeyn kann, daß der daraus entſtehende Nutzen die Koſten weit überwiege. Man hat verſchiedene Methoden, dieſe Hügel in Grasgründen wegzuſchaffen. Einige laſſen ſie im Frühjahre mit den Händen ausſtechen. Wo ihrer nicht viele ſind, iſt ſolches auch ziemlich gut. Man muß es folgendergeſtalt machen. Man nimmt eine eigentlich dazu gemachte dünne Schaufel, die gut mit ſcharfem Eiſen beſchlagen iſt. Mit dieſer ſtößt der Arbeiter zuerſt den Ameiſenhaufen gerade durch, und drückt die Schaufel mit dem Fuße nach. Alsdann zieht er die Schaufel wieder heraus, und thut mit derſelben noch einen Stoß, der den erſten in der Mitte durchſchneidet. Dieſes theilt die Raſen und den oberſten Theil des Haufens in vier Stücke. Dieſe müſſen alsdann zurück geworfen, und die darunter liegende Erde mit dem darin befindlichen Ameiſenneſte heraus gegraben werden. Alsdann muß man die vier Stücke Raſen zuſammen wieder hinein werfen, die ſich alsdann gar bald ſchließen und zuſammen wachſen; und wenn ſie wieder feſt geworden, und das Gras wiederum Wurzel gefaßt hat, ſo werden dieſe Flecke überwalzet. Dieſer Methode bedient man ſich jezt an einigen Orten, und ehemals iſt ſie allgemein geweſen. Allein, der damit verknüpfte Nachtheil iſt augenſcheinlich. Erſtlich bleibt dadurch eine Höhle in dem Boden. Hiernächſt

nächſt bleiben unfehlbar einige von den Ameiſen in den Raſen, und da dieſelben eine ſo gute Gelegenheit haben, vermehren ſie ſich gar bald, fangen ihre vorige Arbeit wieder an, und der Hügel wird in kurzer Zeit eben ſo groß wieder, als er vorhin geweſen. Denn die Raſen beſchützen ſie vor den beyden Dingen, die ihnen am ſchädlichſten ſind, nämlich den Vögeln und der Strenge des Wetters. Allein, was iſt nun hiebey mit den Ameiſen anzufangen, die mit der Erde heraus gegraben worden? Die alte Gewohnheit war, den Erdklumpen in Stücke zu zerbrechen, und ihn über die ganze Weide auszuſtreuen; allein, dadurch wurden die Ameiſen nicht ausgetilgt, ſondern nur umher geſtreut. Nichts konnte ſie abhalten, ſich wieder zu ſammeln. Sie thaten ſolches auch, und das Feld war von neuem damit beſchwert. Jetzt graben die Landleute ſie aus, und führen ſie in ihre Miſthaufen, wo zwar einige umkommen, andere aber lebendig bleiben, die genug neuen Schaden anrichten können. Dieſe mit dem Miſte vermiſchten Ameiſen werden mit demſelben wieder auf das Land geführt, wo ſie ſich vermehren, und neuen Schaden verurſachen. Man wundert ſich, daß Leute, die ſo viele Unbequemlichkeiten von dieſen kleinen Inſecten empfunden, ſich mit ſo unvollkommenen Methoden, ſelbigen abzuhelfen, haben begnügen können, und dennoch hat man in langer Zeit keine beſſere gewußt, und ſie ſind auch noch jetzt an vielen Orten die einzigen, die man dazu gebraucht. Man kann nicht zu viele Sorgfalt in der gänzlichen Ausrottung dieſer Creaturen anwenden, und wenn man es nur auf gehörige Art angreift, ſo iſt es auch nicht ſchwer. Ein vortreffliches Werkzeug hiezu iſt der hohl gebogene Ameiſen-Pflug des Hrn. Bradley, welcher auch zu Maulwurfshaufen dient, und den man Fig. 10 abgebildet findet. Von a bis a iſt ein Eiſen, ungefähr 5 Zoll breit, und hinten einen reichlichen Zoll dick. bb iſt der hohl gebogene Spaten

oder Zunge des Pfluges, deſſen Breite, wo er am breiteſten iſt, etwa einen Fuß beträgt. Von der ſcharfen Spitze an wird er nach und nach dicker bis an das Hintertheil, welches einen völligen Zoll dick ſeyn muß. Das Eiſen dazu muß recht hart, und die Ränder müſſen ſehr ſcharf ſeyn. cc iſt das Stecheiſen, welches vorn an der Spitze ſehr ſcharf, und mit dem hohl gebogenen Spaten 4 Fuß lang von a bis a ſeyn muß. dd ſind eiſerne Dillen, in welche die Angriffe oder Stelzen des Pfluges ee geſteckt werden. Bey aa ſind feſte Ringe, ein einzeles Pferd oder zwey vor einander anzuſpannen. Wenn man mit dieſem Pfluge arbeitet, ſo muß die Spitze des hohl gebogenen Spatens an die Seite des Haufens angeſetzt werden, indem man die Handhaben des Pfluges aufhebt, damit ſie in die Erde einſtechen kann. Wenn der Haufen beynahe durchſchnitten iſt, wird die Spitze wieder aufgehoben, indem man mit den Angriffen ein wenig auf beyden Seiten drückt und wägt. Das durch dieſen Pflug gemachte Loch faßt das Regenwaſſer auf, wodurch die noch zurück bleibenden Ameiſen erſaufen. Die Flecke, wo Ameiſen oder Maulwurf=Haufen geſtanden, müſſen mit einem Spaten aufgelockert, mit Kalk oder einer andern Düngung vermengt, und hernach mit reinem Grasſamen beſtreut werden. Mit ſolchem Pfluge, der ſehr wenig koſtet, kann man in einem Tage eben ſo viel ausrichten, als zehn oder zwölf Arbeiter in einer ganzen Woche thun können. Derjenige, der den Pflug leitet, kann ihn ſo ſeicht und ſo tief gehn laſſen, als er will, nachdem er nämlich die Handhaben hoch oder niedrig hält. Wenn er von einer guten Hand regiert, und ſtark genug gezogen wird, ſo ſchneidet er alles durch. Derjenige, welcher ihn leitet, muß dahin ſehn, daß alles mit dem übrigen Boden gleich eben geſchnitten werde.

Wenn nun die Hügel ſolchergeſtalt ausgeſchnitten ſind, ſo kömmt es hauptſächlich darauf an, was mit

den=

denſelben anzufangen iſt, damit ſie nicht neuen Schaden verurſachen. Hiezu ſind nun viele Methoden erfunden worden. Die gemeinen Methoden, ſie über den Boden auszuſtreuen, oder ſie zum Miſte zu führen, ſind äußerſt nachtheilig. Wir wollen dem Landmanne zeigen, wie er nicht nur neuen Schaden vermeiden, ſondern auch ſo gar Nutzen von dieſen ausgepflügten Haufen haben könne.

Zuvörderſt müſſen die von dem Pfluge entblößten Stellen des Bodens unmittelbar wieder beſäet werden. Zu dieſem Ende muß jemand hinter dem Pfluge hergehen, und ſeine Taſche voll guten Heuſamen haben. Während der Zeit nun dieſer die entblößten Flecke ſorgfältig beſäet, müſſen andere, die gleichfalls dem Pfluge folgen, die ausgepflügten Stücke aufnehmen. Die aufgehobenen Stücke müſſen ſie in Haufen legen, die mit Sorgfalt gemacht werden müſſen. Sie dürfen eben keinen breiten Boden haben; allein, ſie müſſen hohl und hoch liegen, und wenn ſie ein wenig geſtanden haben, um zu trocknen, muß man ſie anzünden und zu Aſche brennen. Wenn nur wenig Ameiſenhügel da ſind, ſo laſſen ſie ſich gar füglich an verſchiedenen Ecken deſſelben Bodens ſammeln, und auf der Stelle verbrennen, ohne dem Boden großen Schaden zu thun, welches auch der beſte Wege iſt. Wo aber eine große Menge davon vorhanden iſt, muß man ſie wegführen, und an einer wüſten Stelle verbrennen; je näher dieſelbe aber iſt, deſto beſſer iſt es, weil ſich alsdann die Aſche deſto bequemer wieder zurück bringen läßt; denn in beyden Fällen muß die Aſche wieder auf den Boden geführt und ſorgfältig auf demſelben ausgeſtreut werden, indem ſie zu einer vortrefflichen Düngung dient. Obenländiſche Gründe haben dann und wann eine Erfriſchung nöthig, und hiezu iſt nichts beſſer als die Aſche; und eben auf denen Weiden, wo ſolche Erfriſchung am nöthigſten iſt, ſind die Ameiſenhaufen am überflüſſigſten. Das Gras wird

darnach allenthalben ſtark und friſch wachſen, und das, ſo auf denen Stellen wächſt, wo die Hügel geſtanden, wird dem übrigen in kurzer Zeit gleich werden. Man kann dieſe ausgepflügte Hügel noch auf andere Arten vortheilhafter Weiſe als eine Düngung gebrauchen, und der Landmann kann ſich derjenigen davon bedienen, die er zu ſeinen Abſichten am zuträglichſten hält. Das erwähnte Brennen dieſer Hügel zu Aſche iſt die beſte und bequemſte Methode. Eine andere Methode beſteht darin, daß man alle Haufen von dem Platze wegführt, ſie zuſammen legt, und vollkommen verfaulen läßt. Auf dieſe Art wird die Rückkehr der Ameiſen beſſer verhütet, als wenn man die Hügel auf den gemeinen Miſthaufen wirft. Denn in dem letztern Falle kriechen ſie auf dem Miſthaufen herum, auf welchem einige Theile zu ihrer Aufnahme trocken genug ſind; und da der Miſt gar bald wieder auf den Boden gebracht wird, ſo können diejenigen Ameiſen, die darin lebendig geblieben ſind, ſich bald wieder vermehren, und neue Haufen machen. Wenn hingegen die Hügel zum Verfaulen alle auf einen Haufen geworfen werden, ſo werden ſie durch und durch feucht, daß alſo die Ameiſen nicht darin leben können, ſondern entweder dieſe Materie verlaſſen, oder darin erſticken müſſen. Dieſes Verfaulen der Raſen erfordert einige Zeit, und während derſelben wird dieſes kleine Ungeziefer gänzlich ausgerottet, und alsdann können dieſe verfaulten Hügel ohne Gefahr wieder auf dem Boden verbreitet werden, da ſie denn zur Erfriſchung einer neuen Aernde überaus dienlich ſind.

Die dritte Methode iſt, dieſe Hügel ganz zu gebrauchen, ſo wie ſie ausgepflügt worden, und zwar zu einer zuſammengeſetzten Düngung. In eine bedeckte Grube zum Miſte und andern Ingredientien, um daraus eine Zuſammenſetzung zu machen, können die ganzen Hügel unter dem Schlamme der Gräben, friſchem Pferdemiſte und dem Ablaufe aus dem Kühhauſe und den

Stäl=

Ställen genommen werden. Hier iſt alles ſo feucht, und in ſolcher Gährung, daß eine Ameiſe unmöglich darin leben, oder nur ein Fünkchen Leben in dem, was man ihre Eyer nennt, bleiben kann. Die Quantität der Düngung wird dadurch gar ſehr vermehrt, und die ganze Zuſammenſetzung kann ſowohl zu gepflügtem Lande, als zu Grasgründen, ohne die geringſte Gefahr von den Ameiſen, gebraucht werden.

Die dritte Methode, dieſe Ameiſenhügel mit Sicherheit und zum Vortheile des Bodens zu gebrauchen, iſt dieſe, daß man eine Art einer trockenen Zuſammenſetzung mit Kalk und andern Dingen daraus macht. Dieſes iſt eine ſehr ſichere Methode, und geht weit leichter von Statten, als die andern. Da aber der Landmann weiß, daß verſchiedene Gründe auch verſchiedene Düngungen erfordern, ſo wird er von allen dieſen Methoden die beſte für ſein Land zu wählen wiſſen. Man macht es aber mit der trockenen Zuſammenſetzung folgender Geſtalt. Wenn die Hügel ausgepflügt und vom Felde weggeführt ſind, muß man ſie an einer wüſten Stelle auf einen Haufen werfen, und alsdann eine Quantität friſchen und ſcharfen Kalk, den man bey der Hand haben muß, ziemlich dick dazwiſchen ſtreuen, und zwar ſo, daß jeder Theil derſelben von dem Kalke erreicht werde. Zu dieſer Abſicht iſt es am beſten, einen Theil der Ameiſenhaufen auf dem Boden ſo dick auszubreiten, als ſie darauf liegen können, doch ohne daß ſie einander bedecken. Hierauf muß man eine gute Quantität Kalk ſtreuen, alsdann wiederum eine Reihe Ameiſenhügel darüber legen, und dieſelben gleichfalls mit Kalk beſtreuen, und immer ſo fortfahren, bis alle Hügel aufgehäuft ſind. Auf ſolche Art kann man alles mit einander zehn oder vierzehn Tage liegen laſſen, in welcher Zeit der Kalk eine ſo gute Wirkung gethan haben wird, daß ſich nicht eine einzige Ameiſe mehr findet. Alsdann kann man eine gute Quantität friſchen Miſt auf den Haufen legen, und denſelben

von Zeit zu Zeit, wie andern Miſt, wohl umarbeiten laſſen. Dieſe Zuſammenſetzung kann man auf den Boden legen, von welchem die Ameiſenhügel genommen ſind, und zwar ohne die geringſte Gefahr, daß ſich die Ameiſen wiederum fortpflanzen werden. Ein mittelmäßig gutes oberländiſches Grasland wird ſich ſechs Jahr lang gut davon haben. Für einen dazu ſich ſchickenden Boden iſt keine beſſere Düngung, als dieſe Miſchung von Miſt, Kalk und Erde zu Grasgründen. Die Körper der Ameiſen, welche ſehr zahlreich ſind, tragen zu der kräftigen Wirkung dieſer Düngung ſehr vieles bey, indem alle thieriſche Subſtanzen voll reicher Materie zur Beförderung des Wachsthums der Pflanzen ſind. Dieſe Miſchung von Miſt und Kalk, nebſt Schlamm aus den Teichen, iſt eine vortreffliche Düngung für Grasgründe. Da nun aber die Erde, die man hier mit gebraucht, noch dazu voll thieriſcher Materie iſt, indem ſie ein Aufenthalt von Millionen dieſer Inſecten geweſen, und voll von den Excrementen derſelben iſt, ſo thut ſie eine ſo viel größere Wirkung. Da nun der Landmann die Methode des Auspflügens der Ameiſenhügel in ihrem völligen Lichte dargeſtellt ſieht, ſo wird er den Vortheil leicht ausrechnen können, der aus dem gehörigen Gebrauche des dazu vorgeſchlagenen Inſtrumentes entſteht, und er wird finden, daß, nach einem Wuchſe von ſechs Jahren, die Koſten des Inſtrumentes, die Arbeit und alles, was nur in Rechnung gebracht werden kann, ihm mehr als vierzigmal wieder werde erſetzt werden, und zu gleicher Zeit wird die Lage ſeiner Grasgründe ſchön in die Augen fallen, es werden ſich dieſelben gut mähen laſſen, und auch ſehr bequem für das Vieh ſeyn.

* Ameiſen=Löwe, L. Formica-Leo, Fr. Fourmi - Lion, iſt nach der Beſchreibung des Herrn J. M. Meyer, im 44. St. des Hannover. Magaz. v. J. 1763, ein klein und unanſehnliches Thier, an welchem der Kopf ſehr klein iſt, jedoch vorn zwo gegen einander gerichtete krumme

me Sicheln hat, mit welchen er die Beute erwiſcht, und feſt hält. Er ſieht wie eine platt gedrückte mittelmäßige weiße und ins Graue fallende Spinne aus, nur daß die Beine anders ſind. Wenn man das Vergnügen haben will, ſeinen geſchickten Bau und ſeine Hinterliſt zu betrachten, muß man ihn an Orten ſuchen, wo Waldung und zugleich Sandland iſt. Gemeiniglich findet man ihn vorn am Wege im Sande bey Buſchwerk. Das Merkmal ſeines Aufenthalts iſt der im Sande wahrzunehmende umgekehrte Kegel. Man findet ſie gemeiniglich haufenweiſe neben einander. Man muß alſo nur vor ſich im Walde, wo Sand iſt, nieder ſehen, ſo wird man hier und da dergleichen ausgehöhlte Kegel erblicken. Das Thier ſelbſt ſitzt ganz unten in der Spitze des Kegels, und man entdeckt davon nichts, als die äußerſte Spitze ſeiner ſichelhaften Hörner, die gleichſam da liegen, wo die Seiten des Kegels in der Spitze ſich endigen. Man darf alsdann einen ſolchen Haufen nur mit der Hand aufnehmen, ſo wird man den Ameiſen = Löwen mit bekommen, den man ſodann (einen oder mehrere) in ein mit Sand gefülltes Glas oder Büchſe ſetzt, in welche ſie ſich ſogleich verkriechen. Wenn dieſes Gefäß eine Zeitlang ſtill geſtanden, wird man die Arbeit bald wahrnehmen. Er fängt an, den Sand in die Höhe zu werfen, und macht einen ſo genauen ausgehöhlten Kegel, der von keinem Menſchen ſo vollkommen zu machen iſt. Alsdann läßt man eine Fliege, der ein Flügel ausgeriſſen iſt, auf dem Sande laufen, die dann am Rande des Kegels hinunter fällt, und von dem Ameiſen = Löwen ausgeſogen wird. Wenn das geſchehn iſt, nimmt er die Fliege auf ſeine beyden Hörner, und wirft ſie mit ſolcher Heftigkeit aus dem Kegel heraus, daß ſie weit von ſeinem Aufenthalte weggeſchleudert wird. Rüttelt man den Sand zuſammen, ſo wird er die Arbeit und den künſtlichen Bau ſeiner Wohnung ſo oft wiederholen, als einem gefällig iſt, dieſelbe mit anzuſehen. Um=

ſtändlichere Nachrichten, nebſt Kupferabbildungen vom Ameiſen-oder Wurm-Löwen, vom Herrn Carl v. Geer, findet man im XIV. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1752. S. 187—198.

Amel-Mehl, ſiehe Kraft-Mehl.

Amelanchier, Quendelbeerenbaum; ſ. Th. V. S. 492.

Amelette, Omelette; ſiehe Eyer-Kuchen.

Amende, ſiehe Geld-Strafe.

Amendement, Amelioration, Amender; ſiehe Düngen.

Amendier, Amandier, Mandelbaum; ſiehe Amygdalus.

Amentaceus flos, Amentum; ſiehe Kätzchen.

Amethyſt, L. Amethyſtus, Gemma Veneris, Fr. Amethyſte, Ametiſte, iſt ein edler Stein von Purpur-Farbe, oder von Farbe eines rothen Weins, worunter man Waſſer gegoſſen hat. Der orientaliſche iſt am beliebteſten. Die Amethyſten müſſen hart und ſchwer ſeyn, und einen ſchönen Glanz haben. Wenn man den Amethyſt in einem Sandbade heiß werden läßt, ſo verliert er ſeine Farbe, und bekömmt eben ſo, wie der Sapphir, die Farbe, und beynahe das Waſſer, des Diamants.

* Der Amethyſt wird an Schönheit nächſt dem Smaragd geſchätzt. Wenn er in Rauten geſchliffen wird, ſo ſpielt er hell; iſt er allein polirt, oder glatt geſchliffen, ſo ſcheint er etwas dunkel. Die härteſten und theuerſten ſind die aus Orient, als: aus Indien, Arabien und Armenien ꝛc. Dieſe ſind verſchiedener Arten, doch meiſtentheils violbraun. Die beſten haben eine roſenrothe Farbe, die ſich auf Purpur zieht. Die von Carthagena gebracht werden, ſind geringer, und an Farbe violblau, wie auch die, welche man in Deutſchland findet, und von einigen violfärbige Rubinen genannt werden. Man hat auch im Orient einige, welche purpurfarbig, und andere, die weiß ſind.

Weil dieſer Stein dem Diamant an Härte gar nahe kömmt, und ein gleiches Waſſer hat, ſo wird er oft durch Kunſt, auf die Art, wie der Sapphir, weiß gemacht, und

für

für Diamant verkauft. Er wird auch durch Betrug nachgemacht, mit einer violbraunen Farbe, oder einer dergleichen Folie, zwiſchen zwey Kryſtallen verſetzt. Oder, man nimmt präparirten Flintenſtein, der fein blau oder hellbraun oder röthlich iſt, 4 Loth, ordinäre Mennige 12 Loth, vermiſcht beydes wohl durch einander, thut präparirte Magneſia 16 Gran, und Zaffera 2 oder 3 Gran hinzu, ſetzt ſolches zuſammen in einen Ofen, und läßt es ſchmelzen: ſo bekömmt man einen ſchönen Amethyſt. Oder, man nimmt zart pulveriſirten Flintenſtein 3 Quent, Nitrum fixum 1 Quent, Borax 3 Quent, Tinctura Veneris 54 Gran, Tinctura Martis und Magneſiæ, von jeder 50 Gran. Dieſe beyden Tincturen vermiſcht man erſt wohl mit einander, thut alsdann die andern Stücke, nachher den Fluß von Nitrum und Borax auch wohl vermiſcht, dazu; ſetzt es in einen Schmelztiegel im Windofen, giebt Anfangs gelindes Feuer, bis es glüht; ſodann 2 oder 3 Stunden ſtarkes Feuer; endlich gießt man es in Formen aus, und läßt es allmählich kalt werden, damit es nicht reiße, oder von einander ſpringe. Nach einer andern Art nimmt man Fritta 20 Loth, und präparirte Magneſia 16 Loth.

Einen Amethyſt fleiſchfarbig zu gradiren, nimmt man eine wohl ausgebrannte, runde, ganze Holzkohle, ſchneidet ein Loch darein, in welches der Stein (nachdem derſelbe vorher an einem Ende mit wenig geſtoßenem Kohlenſtaub und Baumöhl beſchmiert worden,) gelegt werden muß, und wenn er darin iſt, ſo verklebt man das Loch mit gutem Lehm, legt Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehäuften Hut voll; in die Mitte des Haufens legt man die Kohlen mit dem Steine, zündet den Haufen an dem einen Ende an, und läßt ihn alſo fortbrennen, und von ſelbſt ausgehen: ſo bekömmt der Amethyſt eine Fleiſch-Farbe.

Es ſoll der Amethyſt vor der Trunkenheit bewahren, daher ihn einige auf den Nacken legen, andere am Finger tragen, und noch andere ihn reiben, und einnehmen. Imgleichen ſoll er die Melancholie oder Schwermuth und böſe Gedanken vertreiben, wacker machen, und guten Verſtand geben. Allein dieſe Kräfte beſtehn nur in der Einbildung.

Ameublir; ſiehe Aufrühren, Auflockern.

Ameuter, heißt bey den Jägern, die Jagdhunde zuſammen koppeln, damit ſie zugleich mit einander jagen; z. B. einen jungen Hund mit einem alten, der ſchon abgerichtet iſt.

Amia, Fr. Bonite, ein gewiſſer Fiſch; ſiehe Streit-Huhn.

Amianth, *Amianthſtein*, L. Amianthus lapis; ſiehe Asbeſt.

Amidon, Amidum; ſiehe Stärke.

Amiral, ſiehe Admiral.

Amiré-Joannet, Amiré-Roux, Amiret roux, eine Art Birn; ſiehe unter *Birnbaum*, Th. V. S. 425.

Amme, (Heb-) ſiehe in H.

— — (Säug-) ſiehe in S.

Ammen-Lätze, ſiehe Crevé.

Ammer, ſiehe **Emmerling**.

Ammi, Ami, Amium, Ammium, Ammeos, Amios, Fr. Ammi, Engl. Biſhops-Weed, D. Ammey, Ammern, Amey. Es iſt dieſes eine Dolden tragende Pflanze. Die größere Dolde (Umbella) beſteht aus vielen kleinern, welche wie Strahlen geordnet ſind. Die äußere Hülle beſteht aus vielen ſchmahl zugeſpitzten Blättern, welche faſt die Länge der Dolden haben. Die kleinen Dolden haben eine kurze vielblätterige Hülle. Die Blumen ſind ungleich; eine jede derſelben aber hat fünf Blumenblätter, welche herzförmig ſind. Die an den äußern Strahlen ſind groß, und einander an Größe ungleich; diejenigen aber, welche in der Mitte ſtehn, und die Scheide bilden, ſind einander beynahe gleich. Die Blumen haben fünf zarte Staubfäden, die mit rundlichen Kölblein gekrönt ſind. Mitten in dem Kelche ſitzt der Eyer-

Stock,

Stock, auf welchem zwey rückwärts gebogene Griffel ſtehn, die oben eine ſtumpfe Narbe haben. Aus dem Eyerſtocke wird nachgehends eine kleine, runde, geſtreifte Frucht, die aus zwey Samen beſteht, welche inwendig glatt, und von außen concav ſind.

Der gemeine oder größere Ammey, Ammi commune oder vulgare *Dod. Cam.* Ammi majus *C. B. P.* 159. Ammi vulgare majus latioribus foliis, ſemine minus odorato *J. B.* Ammi annuum *Moriſ.* Ammioſelinum *Tab.* Ammi (majus) foliis inferioribus pinnatis lanceolatis, ſerratis, ſuperioribus multifidis linearibus *Linn.* iſt eine jährliche Pflanze, deren untere Blätter wie eine Säge gezahnt, und ſechs Linien bis einen Zoll lang ſind. Die obern bey dem Anfange der Dolde herum ſtehenden Blättlein ſind in verſchiedene lange, ſchmahle, und weit von einander abſtehende Flügel zerſchnitten. Der Same des gemeinen Ammi auf unſern Feldern iſt nicht ſo gewürzhaft, als der von dem Ammi aus Candien.

Der Ammi aus der Levante oder aus Creta, Ammoides majus, odore Origani *Boerh.* welche **Tournefort** unter das Fenchel-Geſchlecht bringt, weil deſſen Blatt wirklich dem gemeinen Fenchel gleicht, iſt eine ganz niedrige Pflanze. Ihr Same iſt ſehr klein, wie beym gemeinen Ammi; aber von einem aromatiſchen Geruch und Geſchmacke. **Garidel** und andere Kräuterkundige haben dieſen Unterſchied nur für etwas Zufälliges gehalten, und bloß vom Klima herleiten wollen.

Der Ammey-Same iſt einer von den in der Medicin gebräuchlichen vier kleinen warmen Samen (Sem. 4. calida minora.)

☆ Der Ammey kann aus dem Samen gezogen werden, welcher im Herbſte an den Ort ausgeſäet werden muß, wo man die Pflanzen will ſtehn laſſen. Im Frühlinge muß der Boden aufgelockert werden, um ſolchen theils vom Unkraute zu reinigen, theils aber auch die

Pflanzen zu verdünnen, welches auf eben die Art geſchehen kann, wie man es mit den Möhren macht. Man läßt nämlich die Pflanzen vier bis fünf Zoll weit von einander ſtehen; und wenn der Boden gut iſt, müſſen ſie wenigſtens ſechs Zoll weit von einander entfernt bleiben, denn ſie werden groß, und bedecken den ganzen Boden. Nachher erfordern ſie wenig Wartung mehr; außer daß man ſie fleißig vom Unkraute reinigt. Im Junius werden ſie blühen, und im Auguſt ſchon reifen Samen tragen, den man einſammeln muß, ſo bald er reif iſt, weil er ſonſt bald ausfällt. Die Ammey-Pflanzen kommen überall fort, wo ſie eine offene Lage haben; am beſten aber wachſen ſie auf einem lockern ſandigen Boden. Wenn der Same im Frühlinge ausgeſäet wird, geht er in dieſem Jahre ſelten auf; geſchieht dieſes aber, ſo kommen ganz ſchwache Pflanzen zum Vorſchein, welche wenig Samen tragen.

In den Apotheken zeigt man zweyerley Arten des Samens, Semen Ammeos oder Ammios, welche zwar an Geſtalt einander ziemlich gleichen, aber an ihrem Geſchmack und Geruche ſehr unterſchieden ſind. Es wird aber derjenige Same, der aus Candia, oder von Alexandrien aus Aegypten über Venedig kömmt, für den beſten gehalten; daher er auch Ammi verum, von Lobel Ammi Creticum aromaticum, von Dioſcorides Cuminum Aethiopicum, von andern Ammium oder Cuminum Alexandrinum, Aegyptiacum, Syriacum, von Hippocrates Cuminum regium; Alexandriniſcher, Aegyptiſcher oder Cretiſcher Ammey-Same, Mohren-Kümmel, Herren-Kümmel, genannt worden. Dieſer Same iſt klein, faſt rund, ein wenig länglich, den Sandkörnern ziemlich gleich, von brauner Farbe, und gewürzhaft, und giebt deshalb ein gutes Gewürz zu den Fiſch- und Fleiſch-Speiſen ab. Man muß den reinſten, friſcheſten, wohlriechendſten,

und

und von einem etwas bittern Geſchmacke ausleſen. Er hat eine zertheilende, öffnende, und wärmende Kraft, dämpft die Blähungen, treibt den Harn und Stein; dient wider das Bauchgrimmen, die Harnwinde, und heilt den Bis giftiger Thiere. Sitonus meldet, daß er eine beſondere Kraft und Wirkung wider die ſpaniſchen Mücken oder Fliegen habe. Er kömmt zu ungekochten und gekochten Tränken. Er wird zum Theriak, und einigen andern Herzſtärkungen genommen. Er ſoll eine vorzügliche Kraft haben, der Unfruchtbarkeit der Weiber abzuhelfen, wenn davon ein Quent gepülvert, in Wein oder Fleiſchbrühe, um den andern Tag, drey Stunden vor der Mahlzeit, vier oder fünfmal, aber nicht mehr, eingenommen wird; ſie müſſen aber die Tage, da ſie ſich deſſen bedienen wollen, allein ſchlafen. Der pulveriſirte Same mit Honig zu einem Pflaſter gemacht, zertheilt das von Schlägen geronnene Blut.

Ammites, ſiehe Bezoar minerale.

* *Ammochryſus*, ein Stein, der bisweilen ziemlich hart iſt, gemeiniglich aber ſich zwiſchen den Fingern als Sand zerdrücken läßt. Von Farbe iſt er bald roth, bald gelb, mit untermiſchten und wie Gold glänzenden Talk-Flittern, daß es ſcheint, als wenn Gold darunter wäre. Er wird in Böhmen und andern Orten mehr gefunden, und zum Streu-Sande gebraucht. Seiner glänzenden Theile wegen wird er von den Bergverſtändigen Glimmer, und wenn er gelb iſt, Katzengold oder Goldglimmer, L. Aurum felium, Mica aurea, Mica flava, genannt. Siehe Glimmer.

Ammodites, Ammodytes; ſiehe Aal (Sand-) und Schlange. (Sand-)

Ammome, ſiehe Amomum.

Ammoniac, Ammoniac-Harz, Armoniac, L. Ammoniacum, Gummi Ammoniacum oder Armoniacum, Lacryma Agaſyllidis oder Ferulæ *Gal.* Hammoniacum oder Gutta hammoniaca *Cord.* Fr. Ammoniac, Gomme

me Ammoniaque, iſt ein verhärteter Saft, von mittlerer Conſiſtenz zwiſchen einem Gummi und Harz. Wenn man dieſes Gummi zwiſchen den Fingern wälgert, wird es weich und klebrig. Zwiſchen den Zähnen begiebt es ſich leicht aus einander, und wird weiß. Es hat einen anfänglich ſüßen, hinterher aber bittern Geſchmack. Es hat einen weit unangenehmern Geruch, als das Galban-Gummi. Auf glühenden Kohlen geräth es in Flamme. Es läßt ſich in Weineſſig oder warmem Waſſer auflöſen.

Dieſer harziggummige Körper befindet ſich theils in großen Maſſen, die aus Bröckelchen von unanſehnlicher und faſt brauner Farbe beſtehen, welche mit weiſſen oder braunröthlichen Flecken, die bis in die innere Subſtanz dringen, angefüllt ſind; theils findet man ihn in dichten und feſten, wie Weihrauch ausſehenden, glänzenden, und weißen Körnern. Diejenigen, die entweder in- oder auswendig eine gelbliche Farbe haben, ſind zu alt, und werden von den Kaufleuten zu Smyrna weniger geachtet. Das Ammoniac riecht beynahe wie Bibergeil oder Opoponax. Wir bekommen es aus Alexandrien in Aegypten.

Dieſer Saft fließt theils von ſelbſt, theils nach einem gemachten Einſchnitte, aus einem gewiſſen Baume, welcher in demjenigen Theile von Afrika wächſt, der Aegypten gegen Abend liegt, und heutiges Tages das Königreich Barca genannt wird, wo ehemals der berühmte Tempel des Jupiter Ammon ſtand. Plinius nennt den Baum, davon man ihn abzapft, Metopium. Andere hingegen glauben, das Ammoniac komme von keinem Baume, ſondern von einer doldentragenden Pflanze, als: der von Diſcorides ſogenannten Agaſyllis. Man findet in dieſem Gummi öfters den Samen der Pflanze ſelbſt, welcher dem Dill ſehr gleich kömmt, außer daß er größer iſt.

Das

Das Ammoniac äußerlich gebraucht, iſt ein kräftig zertheilendes und erweichendes Mittel. Um es noch wirkſamer zu machen, löſt man es in Weineſſig auf. Man bedient ſich deſſen auch innerlich. Aus den Verſuchen des **Pringle** läßt ſich vermuthen, daß das gemeine Waſſer dieſes Gummi auflöſe, ſo daß es ihm faſt alle ſeine der Fäulniß widerſtehende Kraft benimmt. Dieſes Gummi diente den Alten bey ihren Opfern zum Weihrauche.

Zum innern Gebrauche zieht man das gekörnte vor, und ſolche Körner müſſen, wenn ſie gut ſeyn ſollen, groß, trocken, und mit keinem Sande, Erde, oder andern fremden Körpern, untermengt ſeyn. Indeſſen ſchätzt man auch die dicken Stücke, wofern ſie nur rein, oder mit vielen reinen Körnern untermengt ſind.

* Dieſes ziemlich kleberige, doch übrigens trockene Harz, läßt ſich, bey langem Abreiben, zwar auch mit Waſſer, doch leichter und bequemer mit Eſſig und Geiſtern, auflöſen, weil es wohl etwas von der Natur wäſſericht-ſchleimichter, doch noch mehr von dem Weſen brennlicher Harze iſt, indem es, gleich andern, an dem Lichte ſchmilzt, und hell wegbrennt. Wir bekommen es hauptſächlich aus Oſt-Indien. Der **Ammoniacharzſtrauch**, Agaſyllis, Ferula ammoniacifera, wovon daſſelbe, nach des **Dioſcorides** Zeugniß, im Brachmonate geſammelt wird, wächſt häufig in den lybiſchen Wüſten von Afrika, um Cyrene herum. Der Stängel deſſelben iſt gerade, und ziemlich hoch; die Blätter ſind ſehr klein, und ſchließen ſich in langen und breiten Büſcheln an einander an; die Blüthen ſitzen allein auf der Spitze des Stängels, und dieſe Blüthen, welche an feſten und etwas langen Stielen hängen, haben zugleich den Samen, der dem Samen des Galbanharzes gleich iſt. **Plinius** und **Dioſcorides** machen

zweyer-

zweyerley Gattungen dieſes Harzes nahmhaft; und zwar nennen ſie das ſchöne und reine Θραῦσον, Thrauſton, und Θραῦσμα, Thrauſma, von θραύω, ich breche, oder reibe, weil es in kleine Stücke zerbrochen iſt, oder durch Reiben in kleine Stücke zerfällt; das gemeine hingegen und unreinere, φύραμα, Phyrama, von φύρω oder φυράω, ich miſche, vermiſche, weil es mit Erde, Sand, Holz, Steinchen, und anderm Unrathe vermiſcht iſt. Sonſt pflegt man dreyerley Arten davon anzuführen, unter den Namen: Ammoniacum gummi ſinum, feines Ammoniacharz, welches nämlich das ſchönſte und allerreinſte iſt; Gummi amoniacum in granis, körnichtes Ammoniacharz, welches nämlich aus lautern Körnern beſteht, die zwar wegen ihrer Klebrigkeit ganz zuſammen hangen; und endlich Gummi Ammoniacum in pane, Ammoniacharz in Kuchen, welches mit Sand und Holz vermengt iſt. Alle dieſe Verſchiedenheiten machen keinen weſentlichen Unterſchied aus, ſondern gründen ſich allein auf die Art des Sammelns und Verwahrens dieſes Harzes, davon einige behaupten, daß man es aus den geritzten Stämmen des Gewächſes auffaſſe, und Andere vorgeben, daß er als ein milchichter Saft aus der Wurzel nach einigen Einſchnitten häufig heraus fließe, und nach und nach getrocknet werde.

Das Ammoniac wird von geſchickten Droguiſten gekocht und ſchmelzbar gemacht, nachgehends mit andern geſchmolzenen gemeinen Gummi-Arten vermiſcht, wieder getrocknet, und auf dieſe Art verkauft. Außerdem wird es auch ganz nachgemacht, ohne daß man es ſonderlich merkt; jedoch iſt dieſe Manier ſo bekannt nicht. Die Probe von dem aufrichtigen iſt dieſe: es muß feſt, ſchön, rein, und ohne holzartige Splitter ſeyn, auch keinen ſteinartigen Gries oder andere Unreinigkeiten in ſich haben; ferner muß es bitterlich von Geſchmack und

in kleine Stückchen vertheilt ſeyn, es muß einen ziemlich ſtarken Geruch gleichſam einer Miſchung von Knoblauch und Bibergeil haben, und darf nicht bröcklig ſeyn.

Das Ammoniac hat eine Kraft zu erwärmen, zu zertheilen, zu erweichen, zu zeitigen, zu eröffnen, und zu laxiren: verdünnt den dicken zähen Schleim in allen Theilen des Leibes, der ſowohl in dem Magen, den Därmen, der Bruſt, den Lungen, dem Haupte, als andern Gliedmaßen, verborgen liegt; erweicht alle Härte; öffnet die geſchwollene und erhärtete Milz, Leber und Gebärmutter; wird in alten Huſten, Engbrüſtigkeit, Seitenſtechen, Schwindſucht, kurzen Athem und Stickflüſſen mit Nutzen gebraucht; treibt den verhaltenen Harn, Stein, die monatliche Reinigung, Geburt und todte Frucht; verhütet und tilget die Waſſerſucht; tödtet, mit Aloe und Wermuthſafte verſezt, die Bauchwürmer, und führt ſie ab.

Aeußerlich zertheilt es allerley harte Beulen und Geſchwulſten; heilt die Halsgeſchwüre, die Kröpfe und verhärtete Milz, inſonderheit wenn es in Eſſig aufgelöſt wird. In ein Gurgelwaſſer gethan, zieht es die Feuchtigkeit des Gehirns an ſich, und wirft ſie durch den Speichel aus; wird auch unter Augenmittel, das Geſicht klar und hell zu machen, gebraucht; zieht Splitter und Dornen aus dem Fleiſche, und macht Fleiſch wachſen, daher es vielen Pflaſtern und Salben zugeſetzt wird. Nach dem Berichte des 85. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, iſt es ein bewährtes Mittel wider die Hühneraugen. Man macht ſich nämlich zuvörderſt ein Fußbad aus warmem Waſſer, und wenn darin die Hühneraugen wohl erweicht worden ſind, kratzt man mit den Fingern ſo viel davon ab, als abgehen will, ohne daran zu ſchneiden. Hierauf nimmt man ein Stückchen Ammoniac, legt es auf ein ſo großes Stück ganz dünnes Leder oder Leinwand, als hinreichend iſt, es um die Zehe als ein Pflaſter herum zu

ſchlagen,

ſchlagen, und drückt daſſelbe mit einem warm gemachten Meſſer darauf, indem es von der geringſten Wärme ſchmilzt. Der Raum, den das Gummi einnimmt, muß ſo groß ſeyn, als hinreicht, das Hühnerauge völlig damit zu bedecken. Man legt es gleich nach dem Fußbade auf, und zur Befeſtigung ein anderes beliebiges Pflaſter darüber her. Dieſes Auflegen des Gummi wird alle Abend erneuert, ohne daß man nöthig hätte, das Fußbad zu wiederholen; und man fährt mit dieſem Verbande alle Tage ſo lange fort, bis das Hühnerauge völlig verſchwunden iſt, welches oft in wenig Wochen geſchieht.

Die Scheidekünſtler bereiten durch das Deſtilliren gute Mittel daraus. **Glaſer** lehrt einen Spiritus und ein Oehl daraus ziehen, denen er wunderſame Kraft zuſchreibt. Er ſagt, daß dieſer Spiritus große Tugenden beſitze, welche von dem flüchtigen Salze, das er bey ſich führt, herkommen. Weil er aber mit einer Säure vermiſcht iſt, die deſſen Wirkung mäßigt, und deſſen Kraft vermindert, ſo zeigt er das Mittel, dieſe zwey Spiritus zu ſcheiden, welche, wie er erinnert, vermögend ſind, ganz unterſchiedene Wirkungen hervor zu bringen. Wer die Manier, ſie zu ſcheiden, gern wiſſen will, kann ſich bey **Glaſern** ſelbſt, bey **Lemery**, und andern Neuern, in ihren chemiſchen Tractaten Raths erholen. Sie reden alle von den Eigenſchaften dieſes Spiritus, und ſagen, daß er ein großes Mittel ſey, das Blut zu reinigen, den Scharbock zu heilen, und alle Verſtopfungen zu öffnen. Man bedient ſich deſſelben auch wider die innerliche Lähmung. Er iſt auch ſehr dienlich wider die Peſt, und alle Krankheiten, welche von Fäulung verurſacht werden. Man nimmt ihn von 6 bis 20 Tropfen, in einem beliebigen Getränke. Sein Oehl iſt auch unvergleichlich; es zertheilt und erweicht die Verhärtungen der Milz, die Venus-Beilen, und dient bey hyſteriſchen Zufällen.

In

In den Apotheken findet man auch das Ammoniacum depuratum, die Pilulas, das Extractum und Ceratum de Ammoniaco.

Ammoniacum Sal, Fr. Sel Armoniac; ſiehe Salmiak.

Amodiation, ſiehe Admodiation.

Amomum, Fr. Amome, iſt ein verſchiedenen Früchten gemeiner Name. Wenn man ihn bey pharmacevtiſchen Schriftſtellern und in Recepten, allein, und ohne weitern Zuſatz findet, ſo iſt allemal das Amomum *in Beeren*, L. Amomum racemoſum, oder verum, oder genuinum, D. *Amömlein*, wahre oder ächte *indianiſche Amömlein*, Fr. Amome en raiſin oder en grappe, darunter zu verſtehen. Es iſt dieſes eine große runde Nuß, wie Beeren gebildet, als eine große Wein-Traube, zerbrechlich, von einem olivenfarbigen Weiß, die ſich in eine Art von Knöpfchen endigt, und inwendig in Zellchen abgeſondert iſt, worin ſich purpurfarbige Körner befinden, welche faſt viereckig ſind, und vermittelſt drey dünner Häutchen feſt an einander ſitzen, wovon ſie ſich ohne Mühe abziehen laſſen. Die Samen haben einen dem Campher ſehr gleich kommenden Geruch und Geſchmack. Die Nüſſe haben keine Stiele, und ſind nebſt vielen andern auf eine Art einer Sehne, die ihnen zum Grunde dient, gleichſam angelehnt. Dieſe Sehne iſt nach der Form der Traube lang. Sie haben einen ſcharfen und beißenden Geſchmack. Man bringt ſie aus Oſtindien, in einzelnen Nüſſen, ſelten in Trauben. Sie wachſen auf einem Strauche, der höckerig iſt, röthliches wohlriechendes Holz, lange und ſchmale blaßgrüne Blätter, und weiße Blüthen, wie die weißen Veilchen, hat. Pater Camelli behauptet, das wahre Amomum des Dioſcorides entdeckt zu haben. Es iſt, ſeiner Meynung nach, der Tugus, oder Birao, oder Caropi auf den philippiniſchen Inſeln. Die Landeseinwohner legen die Körner dieſes Gewächſes, wie Halsbänder, ſo wohl des Geruchs wegen, als

auch zum Verwahrungsmittel gegen anſteckende Krankheiten, und das Gift verſchiedener Thiere, um den Hals.

Wenn das Amomum gut ſeyn ſoll, muß es ſchwer, dick, ſeine Körner purpurfarbig, wohlriechend, fleiſchicht, und von ſcharfem Geſchmacke ſeyn.

Das Amomum enthält viel öhlichtes flüchtiges Salz. Sein vornehmſter Gebrauch iſt zum Theriak.

* Es iſt ſchon ſeit vielen Jahren her ein großer Streit unter den Gelehrten, was dieſes eigentlich vor eine Frucht ſey. Bald gaben die Schriftſteller dafür Cubeben aus, bald den Zimmet, bald auch die Frucht der ſogenannten Roſe von Jericho, bald den äthiopiſchen Pfeffer (Piper Aethiopicum oder racemoſum.) bald auch den ſogenannten Taubenfuß, oder auch eine Art von Kalmus. **Tournefort** behauptete, ſie wäre die Frucht des Campechenholzes (Lignum Indum;) hingegen andere geben ſie als die Frucht des amerikaniſchen Baumes Caninga an, welche in bräunlich ſchwarzen Beeren, von der Größe der Pfefferkörner, beſtehe. In dieſen Beeren, die ein ſehr dünnes Häutchen und ein ſchwammichtes Mark in ſich haben, liegen kleine ſchwarze Körnlein, mit einer ganz dünnen Haut überzogen; der Geruch oder Geſchmack ſey ungefähr von Gewürznelken, oder vielmehr vermiſcht von Zimmet, Muskatennuß und Nelken; daher ſie die Engländer ſehr lieben, und oft als ein Gewürz zu ihren Speiſen gebrauchen. Ray beharrt durchaus darauf, es ſey dieſe Frucht nichts anders, als eine Art von Cardamömlein. Unter den Alten ſchreibt **Galen** dem Kalmus gleiche Kräfte zu, als dieſen Amömlein; nur erklärt er den Kalmus für trockner, und hingegen den Amömlein ſchreibt er mehrere Kraft in Verdauung der Speiſen zu. Die Apotheker ſind auch meiſtens noch ſehr ungewiß wegen dieſer Frucht, und legen den Namen Amomum bald den Paradieskörnern, bald den

großen Cardamömlein bey; bald ſehn ſie dieſelbe auch, nach der übereinſtimmenden Meynung der Gelehrten, für die Frucht von der Caſſia caryophyllata an. Charas, ein franzöſiſcher Apotheker, ſieht, in ſeiner Abhandlung von den Arzeneyen zu dem Theriak, die Sache für ganz leicht an, und glaubt überzeugt zu ſeyn, daß er den rechten traubigen habhaft worden ſey, indem man ihm ein ſolches in ſeinem natürlichen Zuſtande, in Geſtalt eines Traubenkammes mit ſeinen Beeren, in ſeine Apotheke gebracht. Er erklärt es auch für das rechte Amomum Dioſcoridis. Die gute Waare muß nicht alt und verlegen ſeyn, und aus runden, weißgelblichen, ſchweren, und mit Körnern wohl ausgefüllten Hülſen beſtehen, die einem groben und kernhaften Samen gleichen, welcher ſcharf, gewürzmäßig und wie Cardomömlein ſchmeckt. Die leichten, aufgeriſſenen, und mit ſchwarzen Körnern angefüllten Hülſenköpfe oder Trauben taugen nicht. Damit man zu dem Arzeneygebrauch allein die ſchweren, lebhaften, und gewürzreichen Körner bekomme, und die dünnen Häutchen, welche ſie unterſcheiden, zurück bleiben, pflegt man ſie gemeiniglich zwiſchen den Händen zu reiben, und auf einem Papiere wohl auszuſchwingen. Zu Venedig glaubte ein berühmter Apotheker, Namens Cechinus Martinellus, auf noch gewiſſere Spuren davon gekommen zu ſeyn, und das wahre Amomum gewiß gefunden zu haben, wovon Nicolaus Maronea, 1608 zu Baſel, eine ausführliche Abhandlung heraus gegeben hat.

Wegen des gewürzhaften Geſchmacks von Pfeffer, Nelken, Zimmet, u. d. gl. hat man dieſe Spezerey auch im Deutſchen Allerleygewürz genannt. Es hat eine erwärmende, ſchweißtreibende, zertheilende Kraft, und man brauchte es ſonſt zu verſchiedenen wohlriechenden Salben, wie man es denn noch jetzt zu dem Theriak nimmt,

 und

und unter die 4 kleinen erwärmenden Samen (Semina 4 calida minora) rechnet. Es läßt ſich ein flüchtiges und ſcharfes Oehl daraus ziehen. Die Alten haben, nebſt andern Spezereyen, auch das Amomum zum Einbalſamiren der Leichname gebraucht; daher vielleicht das Wort Momia, oder Mumia, **Mumie**, entſtanden ſeyn mag.

Im linnäiſchen Syſtem führt das Pflanzengeſchlecht des Ingbers und der Cardamome, den Namen Amomum.

Amomum Plinii, Solanum furioſum bacciferum *C. B.* Korallenkirſchen; ſiehe unter **Nachtſchatten.**

Amoniak, ſiehe **Ammoniak.**

Amoris pomum, ſiehe **Liebes-Apfel.**

Amorpha, Indigo batard; ſiehe Barba Jovis Americana.

Amortiſſement, (*Boule d'*) ſiehe Boule.

Amoſelle, eine Art Birn; ſiehe unter **Birnbaum.**

Amourettes, ſiehe **Mark.** (**Rücken-**)

Ampelis, ſiehe **Seidenſchwanz.**

Ampelites, Lapis ampelitis, Terra ampelitis, Bitumen humi paludoſæ *Linn.* Terra bituminoſa, Bitumen terrâ mineraliſatum, Turfa montana, Pharmacitis, **Berg-Torf, Pechtorf, Bergpecherde, Erdharz**, Fr. Ampelite, Pierre noire, Terre ampelite, Terre á vigne, Terre bitumineuſe, iſt eine meiſtens ſchwarze Erde, welche entweder ein grobes Bergöhl, oder auch eine Art eines wirklichen Peches oder Theeres enthält, davon ſie in dem Feuer mit einem ſtarken Geruch brennt. Sie liegt wenigſtens, wie Steinkohle oder Schiefer, in Schichten oder Blättlein, und läßt ſich alſo auch leicht zerſpalten. An einigen Orten iſt ſie härter, an andern weicher. Sie brennt, nach dem Verhältniß des darin enthaltenen Erd-Pechs, mehr oder weniger leicht. Wenn ſie alt wird, zerfällt ſie von ſelbſt in Staub, und es läßt ſich alsdann Salpeter heraus bringen.

Einen ſehr anſehnlichen Bruch davon findet man bey Alençon; auch in der Schweiz bey Zürich, imgleichen dem Delphinat, 2 Meilen von Grenoble. Viele,

Viele, die ſowohl im Steine, als auch Holze, arbeiten, bedienen ſich ihrer zum Zeichnen. Man muß die friſch aus der Erde heraufgebrachte, leichte, weder allzu weiche noch allzu harte, wählen.

Nach Einiger Meynung, hat dieſelbe vom ſchwarzen Agtſtein und der Steinkohle etwas an ſich.

Sie wird an einigen Orten in den Weinbergen gröblich zerſtoßen, und um die jungen Reben geſtreuet, weil man vorgiebt, daß ſie das kleine Gewürm, welches die Augen davon gern abfrißt, tödte.

* Dieſe Erde hat, wegen ihres Gebrauches, da ſie um die Weinſtöcke herum geſtreuet wird, die Benennung Ampelites, von ἀμπελος, Weinberg, und vom franzöſiſchen Landmann Terre à vigne; wegen ihrer Schwärze aber, da ſie faſt wie Kohle ausſieht, vom **Theophraſt** den Namen Carbo erhalten. **Cartheuſer** nennt ſie Bitumen ſolidum terreſtre friabile, und **Woltersdorf** Pix montana rudis ceſpitibus intertextis. Weil ſie in dem Feuer mit einem ſtarken Geruche brennt, ſo rechnen ſie die meiſten Naturforſcher unter die Schwefel-Arten. Dieſe Erde hat das ganz Beſondere an ſich, daß ſie, je mehr man ſie an der Sonne trocknet oder trocknen will, nur deſto weniger brennt. Der Pechtorf, welchen **Wallerius** Terra bituminoſa turfacea, oder Gleba Gratianopolitana Wormii nennt, ſieht aus wie Moder, oder eine Sumpferde, iſt körnicht und durchaus gleich; und hängt auch ſo zuſammen, daß, wenn man ſie in viereckigen oder länglichen Stücken abſticht, dieſe noch immer ihre ganze Geſtalt behalten, wenn ſie getrocknet werden. Die neugeſtochenen brennen in dem Feuer am beſten. Die ſtauberdartige Bergpech-Erde, welche **Wallerius** Terra bituminoſa humaria nennt, findet man vornämlich in Schweden; ſie ſieht ſchwarz aus, und brennt in dem Feuer ziemlich gut; nur iſt dieſe Unbequemlichkeit dabey, daß man

ſie, wegen ihres ſtaubigen Weſens, nicht wohl abſtechen, oder trocknen kann, daher ſie auch, wenn man ſie trocknet, wie Staub iſt, und aus einander fällt, ja eben auch deswegen gemeiniglich von dem Winde aus einander geweht wird. Die ſchieferichte Berg-Pecherde, Terra bituminoſa oder Lapis Ampelitis fiſſilis, ſieht mehr ſteinartig aus, und unterſcheidet ſich von andern Gattungen ſolcher Erden hauptſächlich dadurch, daß ſie ſchichtenmäßig und ſchiefericht iſt, wie eine Steinkohle, oder ein Schieferſtein.

Man bedient ſich dieſer ſchwarzen harzigen Erde auch, die Haare und Augenbraunen ſchwarz zu färben; und ſie ſoll, äußerlich auf den Leib geſchmiert, die Würmer vertreiben.

Ampelopraſum, Porrum ſylveſtre vinearum, eine Art Lauch; ſiehe unter **Lauch**.

Ampfer, Ampferkraut, Sauerampfer; ſiehe Acetoſa.

Ampfer, (Haſen-) ſiehe Acetoſella.

Ampfer, (Pferds- oder Weiher- oder wilder) Rumex acutus *Linn.*; ſ. Grind-Wurzel No. 1.

Amphisbæna, ſiehe Schlange. (Ringel-)

Amphitheater, oder Blumen-Schauplätze, nennt man in Gärten eine Vermiſchung der Kübel und Scherben, welche man auf den Staffeln und Holz- oder Gras-Erhöhungen recht nach der Ordnung ſetzet. Ein Garten möge groß, mittelmäßig oder klein ſeyn, ſo ſind in demſelben ein oder mehrere Amphitheater nöthig, theils zur Annehmlichkeit, theils zum Nutzen, in Anſehung der verſchiedenen Lagen, um die Gewächſe gegen den Regen ſowohl als die Sonne, vermittelſt Wachsleinwand, welche man, erfordernden Umſtänden nach, abhebt oder niederläßt, zu beſchirmen. Es iſt zwiſchen dem Anblicke, welchen blühende Gewächſe, die in einem Garten ſich hin und her zerſtreut befinden, wenn ſie auch gleich in einer Reihe neben einander ſtehen, und demjenigen, welche eben dieſelben, wenn ſie auf einem Amphitheater

ter ſtehen, verurſachen, gar kein Vergleich. Zu gleicher Zeit blühende Gewächſe, von mancherley Geſtalt und Farbe, auf vier Etagen ſtehend, fallen gar vortrefflich ins Auge, und noch mehr, wenn man einige hundert Arten von Nelken hat. Sobald einige abgeblüht haben, ſetzt man andere, welche erſt aufblühen, an deren Stelle; und dieſes Vergnügen dauert ungefähr einen ganzen Monat, da man an jedem Tage eine unendliche und reizende Mannigfaltigkeit erblicket. Bey Auriculn vornämlich würde ohne dergleichen Amphitheater, ein großer Theil der Anmuth wegfallen. Da dergleichen Pflanzen und Blumen niedrig und klein ſind, ſo würde man ihre Schönheit, und noch weniger ihre Verſchiedenheit, gar nicht wahrnehmen, wofern ſie nicht beyſammen, und auf ſolche Art, ſtehen, daß man ſie bewundern und vergleichen kann.

Der Nutzen ſolcher Amphitheater iſt ganz unſtreitig. Man hat mehr oder weniger Sonne und Regen nöthig, welches ſich ohne ein bedecktes Amphitheater gar nicht zwingen läßt. Nelken, Auriculn, und andere Blumen, wovon man guten Samen zu haben wünſcht, erfordern dergleichen Vorſicht. Im Herbſte wollen einige Gewächſe vor dem Froſt in Acht genommen, und doch noch nicht in das Glashaus gebracht ſeyn; dieſe läßt man auf dem Amphitheater, ſo viel als möglich, in der Sonne ſtehen, ſo lange bis man ſie in mehrern Schutz zu bringen ſich genöthigt ſieht.

Amphitheater, nennt man auch die von Raſen angelegten Gänge um einen Luſthügel herum, die in einer unmerklichen Böſchung manchmal auch mit bequemen Stufen dazwiſchen, auf die Höhe deſſelben hinauf führen. Sie dienen eigentlich dazu, einen Hügel oder Berg, welchen man nicht in gar hohe Abſätze (Eſcarpen) theilen oder abſtechen, oder von Mauern unterſtützen will, wegen Bequemlichkeit des Spazierengehens in Ordnung zu bringen. Wenn dieſe Plätze wohl ausgeſonnen

nen und gut angebracht ſind, geben ſie einem ſchönen Garten ein noch größeres Anſehen, beſonders, wenn der Hügel oder die Anhöhe ins Perſpectiv gebracht iſt, oder einen halben Mond formirt, und überdies noch dabey beobachtet wird, daß in der Bepflanzung derſelben die niedrigen Bäume und Sträuche, ſtets vor, und die, welche am höchſten wachſen, als: die Fichten, Tannen, Cedern von Libanon, u. d. m. hinten geſetzt werden. Dieſe Staffel-Erhöhungen ſtehn ſehr gut am Ende einer Allee, imgleichen in den Vertiefungen oder Einſchnitten von Spaliren, dergleichen man in den ausgezierten Luſtgebüſchen anzulegen pflegt, vornämlich, wenn dieſelben mit immer grünen Bäumen und Sträuchen, als: dem Stechbaume, der wälſchen Linde, dem wilden Lorbeerbaume, dem Lorbeerbaume ſelbſt, u. d. gl. bepflanzt ſind. Allen dieſen erhabenen Plätzen muß ein unvermerkter Abhang gegeben werden, damit das Waſſer den darauf angebrachten Pflanzen und Raſen zur Erquickung diene, und ſie durch die großen Platzregen nicht ſo leicht verdorben werden. Die Gras-Stiegen, oder Staffeln, dienen zum Herabſteigen an den Eſcarpen oder Erden-Abſätzen, niemals aber an den Mauer-Abſätzen, als woſelbſt nothwendig ſteinerne Stiegen gemacht werden müſſen; doch können in einer Gras-Eſcarpe auch ſteinerne Staffeln gebraucht werden, um eine angenehme Vermiſchung zu verurſachen.

Die 11te Figur zeigt ein Amphitheater oder einen Schauplatz von Raſen beym Herabgehen aus einem Luſtgebüſche, welcher Schauplatz zugleich den obern Theil eines Teiches bekränzet. Der obere Platz iſt eines Theils mit Hecken und Spalieren, niedern Vertiefungen, Statüen und Bruſtbildern geziert; andern Theils aber mit einem Brunnen, deſſen Waſſerſprung man in der mittlern Allee entdeckt, imgleichen in der mit Kaſtanien-Bäumen längs der Erhöhung bepflanzten. Dieſe Ebene iſt mit einer kleinen Mauer unterſtützt, welche

mit

mit Eiben- oder Taxus-Bäumen bekleidet iſt. Es macht ſolche Mauer den Vorſprung des Amphitheaters, und iſt durch zwey allgemach abhangende Gänge unterbrochen, welche in Schnecken laufen, und von dem Waſſerſtücke vollends geendigt werden. In der Mitte ſtehen Taxusbäume. Ganz unten an dieſer Mauer befindet ſich ein Ruheplatz bis zu den drey Gras-Staffeln, nach welchen man abermal einen Raum mit Anhängung der Gras-Eſcarpen findet, der den ganzen Abſatz bis an den Canal beſchließt. Die zwo Mauern, die Staffeln und Eſcarpen ſind, nebſt den drey Ruheplätzen, ziemlich wohl ausgetheilt und verändert. Dieſes alles zuſammen macht ein Amphitheater aus. Man hätte ſolchen mit Gartengefäßen und Blumengeſchirren auf jedem Ruheplatze geziert, wenn die untere Bekleidung denſelben nicht ohnedies ſchon genug hervor rückte, welche in einem kleinen Waſſerfalle beſteht, der in der Mitte in dem Vorſprunge zwey kleine Waſſergötter nebſt ihren Muſcheln hat, zwiſchen welchen drey Waſſerſprünge hervor dringen, in eine kleine Muſchel fallen, und ſich auf Art eines gedeckten Tiſches in das große Waſſerſtück ſtürzen. Zu beyden Seiten am Ende ſind vier Waſſer-Leuchter, von denen das Waſſer gleichfalls in das Waſſerſerbecken fällt. Zwiſchen dieſen zwey ſogenannten Leuchtern ſind zwey Waſſerfelſen angelegt worden, wo oben eine Quelle iſt, von der das Waſſer herab ſtürzt. Dieſer Waſſerfall kömmt von dem darüber ſtehenden Brunnen, deſſen Abhänge ſtark genug dazu ſind. Das Erdreich iſt an beyden Seiten in Gras-Eſcarpen eingetheilt, auſſer der Mauer zu oberſt, welche völlig herum gehet.

Das Amphitheater, welches *Fig.* 12 vorſtellt, ſchickt ſich an einen Ort, wo der Abfall nicht gar zu jäh iſt; z. B. an einen Abhang eines kleinen Hügels, wo die unterſte Anhöhe durch eine große Gras-Vertiefung erſetzt wird. Hier könnte man keinen Waſſer-Canal anlegen, wie in der vorigen Figur, indem die zu dem Waſ-

ſer erforderliche Gleichheit von oben einen ſtarken Abhang verurſachen würde. Der vordere Theil dieſes Amphitheaters präſentirt einen viereckigen Saal mit Bögen, und natürliche Vergitterung, welches von unten ſehr ſchön in die Augen fällt. Der mittlere Platz aber iſt mit einem an den vier Ecken eingeſchnittenen Brunnen verſehen. Der hinterſte Theil wird mit, zwiſchen den Bögen ſtehenden, Statüen erhöhet. Von vorn des Brunnens wird das Erdreich von einer mit vielen Verknüpfungen verſehenen Mauer unterſtützt. Mitten in derſelben iſt eine große Waſſerquelle, welche in 2 Fällen, ſo auf gedeckte Tiſch=Art geſtaltet, ſich in das große Waſſerbecken ſtürzt, welches den ganzen Platz zwiſchen der Mauer des Abſatzes, und dem Anfange des runden Abganges einnimmt. Alles dieſes beſteht aus Grotten=Werk, und macht von fern ein ſchönes Anſehen. Zu beyden Seiten ſind 2 Waſſerſprünge, welche von dem oberſten Brunnen kommen. Die Abhänge haben im Anfang etwas Geviertes, hernach aber laufen ſie in Rundungs=Theile. Einwärts ſind ſie mit Mauern verſehen, zum Unterſchiede der erſten, welche mit Gras=Eſcarpen unterſtützt ſind. An der andern Seite aber ſind dieſe Abhänge durch ein großes Gebüſch beſchloſſen, welches von vorn mit einem Büchen=Spaliere geziert, ſo zu Anfange der natürlichen Bögen einen Winkel formirt, und auch dies Gebüſch an der Seite bis an das Ende begleitet. Man hat Gras=Linien in Zigzac gelegt, damit der Platzregen zu beyden Seiten des Gebüſches ablaufe. Die 2 Abhänge endigen ſich auf einen groſſen freyen Platz, welcher von einer Gras=Eſcarpe beſchloſſen, den Vorſprung des Brunnens und der 2 Seitengänge oder Rampen macht, wo man zugleich eine Stiege von Raſen angelegt hat. Auf der Anhöhe dieſer Eſcarpen ſind Taxus, und auf ſteinernen Poſtementen ſtehende Blumengeſchirre, zu Ende dieſer vier Abhänge aber vier ſchöne Statüen. Das Unterſte oder der

Grund

Grund iſt mit 2 Gras-Teppichen belegt, welche an der Seite mit Gängen und Taxus bekleidet ſind. Man kann ſich ſolche auch vorſtellen, als wenn ſie in einem Boulingrin oder beſchloſſener Gras-Vertiefung wären.

Die zwo folgenden Figuren ſind von den erſten an Größe und Pracht ſehr unterſchieden, indem ſie nur kleine Staffeln und Gras-Erhöhungen ohne Mauern ſind. Die eine (Fig. 13) ſchickt ſich, das Ende einer Allee damit zu zieren, und dient ihr zur Geſichtsverlängerung. Dieſe iſt in ein Luſtgebüſch eingeſenkt, und mit einer Holz-Vergitterung beſchloſſen, welche ſich oben endiget. Man ſteigt über drey in die Gras-Eſcarpen angebrachte Staffeln, und kömmt von dieſem freyen Platze zu einer andern Gras-Anhöhe, welche wieder auf eine noch andere leitet, ſo zu einer Grasbank oder Sitz dienen kann, über welcher ein großer freyer ovaler Platz iſt, der mit dem Spaliere des Gebüſches beſchloſſen iſt. Die Staffel-Erhöhung der 14ten Figur würde ſich gleichfalls zu dieſem Platze ſchicken, allein wegen der Spaliere, welche mit gleicher Höhe auf jeder Staffel ſich erheben, ſchickt ſie ſich mehr in ein mit Spalieren bekleidetes Gebüſch, wo man gerade gegenüber ein gleiches anlegen ſoll; denn dieſer Art der Stuffen bedient man ſich anſtatt der Bänke. Es iſt eine Eſcarpe mit abgeſchnittenen Ecken, welche zu dem erſten Ruheplatze leitet, über welchem man eine Erhöhung von drey Staffeln ſieht, welche für Sitze dienen. Der obere Ruheplatz iſt mit weißem Sande bedeckt, um ihn von den andern zu unterſcheiden. Dieſe Staffeln beſetzt man mit Taxus und Garten-Geſchirren, welche mit Blumen oder blühenden Stauden angefüllt ſind, durch deren verſchiedene Farben die grüne Farbe dieſer Stücke ſehr erhöht wird.

Die 15te und 16te Figur beſtehn aus gemeinen Gras-Stiegen, welche ſich an ſolchen Orten ſchicken, wo man das Auge befriedigen will, z. B. bey dem Abhang

hang eines Abſatzes, welcher von einer Gras-Eſcarpe unterſtützt iſt. Die 15. Figur iſt doppelt, weil noch eine kleine Eſcarpe über der großen zu deren Unterſtützung iſt. Von oben kömmt man durch 2 Abhänge oder Rampen hinunter zu einem ovalen Ruheplatze, von welchem man auf 3 runden Staffeln zu dem unterſten Gras-Abſatze ſteigt, wo 3 andere Gras-Staffeln auch in die Tiefe führen. Die unterſte Stiege (*Fig.* 16) hat darin etwas Beſonderes, daß ihre Abhänge oder Staffeln aus großem Querholze beſtehen, welches grün oder weiß angeſtrichen, und dazwiſchen mit Sand belegt iſt. Dieſes fällt ziemlich gut ins Geſicht, und iſt von langer Dauer. Die Staffeln ſind auf großen, langen und in etwas gekrümmten Bäumen feſt gemacht, an deren Ende 4 Poſtemente ſtehn, um Garten-Geſchirre darauf zu ſetzen. Die Mitte dazwiſchen beſteht aus einer Gras-Eſcarpe; der Grund oder die Tiefe aber iſt mit einem großen Gras-Teppiche belegt, deſſen beyde Seiten mit Taxus und kleinen Bäumchen, gleich der oberſten Gras-Eſcarpe, geziert ſind. In der Höhe dieſes Abſatzes iſt ein großes Spalier, welches ſich in gerader Linie mit der Stiege vertieft, daher man eine Bank dahin geſetzt hat, nebſt einem runden Gras-Flecken, und ſteinernen Gefäß in der Mitte.

Bey Verfertigung der Stiegen und Staffeln von Raſen bedient man ſich, um ſie deſto dauerhafter zu machen, ſtarker Schiffbreter, nebſt Pfählen, welche man an den Ecken einſchlägt, imgleichen an beyden Seiten Stecken, um die Breter beſtändig zu unterhalten. Dieſes Holz pflegt man halb zu brennen, damit man es in der Erde dauerhafter mache. Man kann es auch mit Oehl oder Pech beſtreichen, wodurch es gleichfalls dauerhaft wird. Mit dieſen Bretern werden die äußerſten Theile der Ruheplätze befeſtigt, und die Ecken formirt. Denn die Gras-Staffeln macht man aus der Erde ſelbſt, wenn man ſie nicht lieber mit Brettern machen will,

welche

welche man mit Buchsbaum bekleidet. Der erſten Erden-Gewalt pflegt man bey den Amphitheatern insgemein mit einem Gemäuer zu ſteuern; allein die kleinen Staffeln haben keine andere Stütze vonnöthen, als das Erdreich ſelbſt und das Gras, ſo darin Wurzeln ſchlägt; es ſey denn, daß die Erde ſandig und leimig ſey, welche keinen Beſtand hat, alsdann befeſtigt man dieſelbe mit Faſchinen.

Allen dieſen Staffeln giebt man unmerkliche Abhänge gegen den Raſen, damit das Waſſer dahin ablaufen und denſelben befeuchten könne. Auf den gar jähen Abhängen, welche durch Platzregen ruinirt werden können, legt man Gras-Bänder oder Linien an, welche das Waſſer auf beyde Seiten werfen.

Die Stiegen von Zimmer- oder Tiſchler-Arbeit, ſtreicht man mit grüner Oehlfarbe an; den Raum aber darzwiſchen belegt man mit Gras und wohl geſchlagenem oder geſtoßenem Steinſande, worauf man bey einem ſtarken Platzregen wohl Acht haben muß, damit er nicht von dem Holze abgeſondert werde. In den jähen Anhöhen muß man allzeit Raſen legen; zur Unterhaltung der Staffeln aber, welche in der Höhe nach der Breite nicht mit Gras bekleidet ſind, muß man oben einen kleinen Auswurf umher machen, damit die Schluß-Linie der Staffel erhalten werde.

Dieſe grünen Stücke müſſen alle Jahr im Frühlinge geſchlagen werden, weil man ſie dadurch befeſtigt und dauerhafter macht. Ueberdies muß man ſie alle Monate mit der Schere beſchneiden, an den Enden aber mit dem Eiſen abſtechen, weil man mit der Senſe daſelbſt nichts ausrichtet; denn ohne dieſe Unterhaltung würde das Gras gar zu hoch, und mithin die Annehmlichkeit der ganzen Zeichnung verdorben werden.

Amphitheater, Kampfplatz; ſiehe Hetze 2.

Amphora, D. Ahm, Ohm, ein Weinmaß oder Gebind; ſiehe Ohm.

Amplexi-

Amplexicaulia folia, Fr. Feuilles amplexicaules, heißen, in der Botanik, Blätter, welche mit ihrer Baſis den Stamm der Pflanzen umfaſſen; wie z. B. die Herz- und Pfeilförmigen Blätter.

Ampoulan, Olea maxima ſubrotunda; ſiehe unter Oehl-Baum.

Amſel, Merl, L. Merula, Merulus, Fr. Merle, iſt ein Vogel, ungefähr ſo groß wie eine Aelſter, gemeiniglich ſchwärzlich; dieſerwegen wird er auch in Frankreich Nigrette genannt; allein, es giebt deren von verſchiedenen andern Farben, und man findet auch einige darunter, die ganz weiß ſind, aber ſehr ſelten. Er hat einen langen, ſpitzigen, oberwärts convexen, an ſeinem Unter-Theile eben ſo dicken als breiten, und gelben Schnabel. Die Füße und Krallen ſind ſchwarz. Die Federn verändern ſich manchmal in ihrer Farbe, nach der Landesgegend und ihrem Alter. Die Sie hat mehr Braun als Schwarz; und ihr Gefieder iſt ſogar an einigen Orten grau- und röthlichbunt. Sie hat einen ſchwärzlichen Schnabel.

Die Amſel pfeift und ſingt.

Dieſer Vogel findet ſich gemeiniglich in dicken Hölzern, und an andern baumreichen Orten. Im Winter hält er ſich öfters in Hecken oder engen Wegen im Gebirge, wo er vor dem Winde ſicher iſt, verborgen.

Er ernährt ſich von Früchten, Weintrauben, vornämlich von Aepfeln, Hohlunder- und Lorbeer-Beeren, Myrthen und Cypreſſen, wie auch von Würmern, die er aus der Erde zieht. Im Käfig ißt er gern Fleiſch.

Die Sie macht ihr Neſt in dornigem Geſträuche. Sie legt vier oder fünf Eyer auf einmal, und fängt an zu legen, ehe der Winter ganz vorbey iſt. Gemeiniglich geſchieht es gegen das Ende des Aprils, da man ſie gut fangen kann.

Wie man ein Netz machen ſoll, die Amſeln zu fangen. Dieſes Netz muß mit rautenförmigen, und

keinen

keinen viereckigen, Maſchen geſtrickt werden, jede einen Daumen breit, von ziemlich dünnem, zweydrähtigen und gefärbten Garne. Der Obertheil wird, wie unter dem Artikel Netz angewieſen werden wird, von 60, 70 bis 80 Maſchen gemacht. Man muß es ſieben bis acht Fuß hoch machen, damit es, wenn es ausgeſpannt iſt, fünf oder ſechs Fuß, mehr oder weniger, nach der Höhe des Ortes, wo man es brauchen will, bleibe. Man kann dieſes Garn mit Ringelchen machen, wie ebenfalls unter dem Artikel Netz gezeigt werden wird; außerdem kann man einen recht glatten Bindfaden durch alle Maſchen der oberſten Reihe ziehen, wie aus Fig. 17 erhellt, woſelbſt man ſieht, daß der Bindfaden A. B. durch die Maſchen der oberſten Reihe geht.

Die Amſeln am Tage zu fangen. Dieſe Art der Jagd geſchieht gemeiniglich bey nebeligem Wetter, weil die Amſel niedrig und beſtändig an den Hecken hinfliegt. Man bedient ſich, um ſie zu fangen, eines Garnes, welches man ein *Spinnen-Netz*, Fr. Araignée, nennt, deſſen Verfertigung zuvor beſchrieben worden, und wegen deſſen Gebrauchs man Fig. 17 nachſehn kann.

Zuvörderſt muß man ſich mit einer Stange D. F. ſechs Fuß lang, verſehen, die an dem kleinen Ende D. ein wenig geſpalten, und an dem andern F. ſpitzig iſt. Man muß ſie nebſt dem Garne unter dem Arme tragen, und ein Meſſer bey ſich in der Taſche haben, ſich deſſen im Nothfalle zu bedienen, und längs den Hecken oder lebendigen Zäunen ſpazieren gehen, wo man glaubt, daß es Amſeln geben möchte. Wenn einige da ſind, ſo werden ſie auffliegen, und zwar allezeit längs der Hecke E. und ſich 30, 40 bis 50 Schritt von uns ſetzen. Wenn man alsdann den Ort bemerkt hat, ſo muß man bis auf 20 Schritt zu dem Orte gehen, wo ſie niedergefallen ſind, und das Garn folgendergeſtalt aufſtellen.

Geſetzt, der Ort, wo die Amſeln niedergefallen ſind, wäre längs einem Wege, oder an beyden Seiten des le-

bendigen Zaunes E. I. ſo erwähle man einen gewiſſen Baum-Aſt, der ein wenig über den Weg hängt, wie z. B. der mit dem Buchſtaben C. bemerkte, und der ungefähr 6 Fuß hoch über der Erde ſteht; daſelbſt macht man eine kleine Spalte A. mit einem Meſſer, ſteckt die kleine Spitze des Holzes, welches an den Faden des Spinnenetzes feſtgemacht iſt, locker hinein, geht von da nach der andern Seite F. I. des Weges, macht daſelbſt einen andern Baum-Aſt auf eben dergleichen Art, und dem erſten gegenüber, zurecht, und ſteckt die andere kleine Spitze des Holzes, welches an das andere Ende des Fadens von dem Garne feſtgemacht iſt, hinein, ſo daß der Faden wie geſpannt iſt, und das Garn bis auf den Obertheil des Zaunes, wo der Vogel iſt, herunter hange. Wenn dieſes geſchehen iſt, geht man zwanzig Schritt über den Ort hinaus, wo die Amſel hingefallen iſt, und geht auf ſie zu, da ſie ſich alsdann erhebt, um zu entwiſchen, und indem ſie längs dem Zaune hinfliegt, das Garn berührt, welches auf ſie fällt, und ſie verwickelt, woraus man ſie hernach nehmen, und ſeine Jagd nach andern fortſetzen kann.

Wenn etwann kein anderer Zaun da wäre, als derjenige, wo die Amſel niedergefallen iſt, ſo muß man deſſen Mangel mit der Stange D. F. erſetzen, die man dem Baume E. A. gegenüber, etwa ſechs oder acht Fuß von dem Zaune, nach der Länge des Garnes, einſteckt, und dieſelbe ſo braucht, als wenn es ein Zaun wäre.

Ob man gleich oft nur eine Amſel aus dem lebendigen Zaune auffliegen und ſich wieder ſetzen ſieht: ſo ſteigen doch ihrer viele auf, wenn das Garn aufgeſtellt iſt, und man von der Seite des Garnes weiter fortgeht.

Beym Einſtecken der hölzernen Spitzen muß man vornämlich dahin ſehen, daß es dergeſtalt geſchehe, damit das Netz bey der geringſten Erſchütterung, welche der Vogel demſelben giebt, über ihm zuſammenfalle.

Ander-

Andere Arten, Amſeln und Droſſeln zu fangen. Die jungen Bauer-Burſche, welchen in Ländern wohnen, wo Weinberge ſind, fangen eine Menge von Amſeln, Wein-Droſſeln, Turteltauben, und andere Arten von Vögeln, welche Weinbeeren freſſen, vornämlich gegen das Ende der Weinleſe, da ſie die Jäger zwingen, ſich in die Holzungen zu begeben. Wenn man ſich nun manchmal mit dieſer Vogeljagd eine Luſt machen will, ſo findet man in Fig. 18 eine Art, wie man ſie mit Schlingen fangen kann, welche man in Frankreich mit Repuces, Repenelles oder Rejets fangen nennt.

Man ſuche in denen Holzungen, die längs den Weinbergen ſind, Gegenden, wo ſich dieſe Vögel hinbegeben, und ſtelle an verſchiedenen Orten daſelbſt auf folgende Art Sprenkel (Rejets) auf. Man ſuche in dem Gehau einen neu aufgeſchoßenen Stamm aus, R. Fig. 18, der gerade und hoch iſt, haue die kleinen Aeſte rings herum, von unten bis oben, auf 4 oder 5 Fuß hoch, ab; alsdann mache man mit einem glühenden Eiſen, oder Böttcher-(Windel-) Bohrer ein Loch an dem Orte, der mit dem Buchſtaben H. bemerkt iſt, von der Größe einer Federſpuhle. Man nehme einen andern Schößling N. der ungefähr 4 Fuß von dem erſten abſtehet, haue alle daran befindliche kleine Aeſte ab, und binde an das Ende O. einen kleinen Bindfaden, einen halben Fuß lang, woran man eine kleine Schlinge von Pferdehaaren M. knüpfet, welche am Ende einen Knoten N. haben muß. Man muß auch ein Stäbchen P. O. 4 Finger lang, haben, welches am Ende O. wie mit einem kleinen Haken verſehen, und das andere Ende rundlich zugeſpitzt ſeyn muß. Man beuget das aufgeſchoſſene Reis N. woran die Schlinge iſt, ſteckt dieſe Schlinge durch das Loch H. und zieht ſie nebſt dem Knoten durch M. wie man in No. 1 ſehen kann. Nachher ſteckt man das Ende P. des Stäbchens P. O. in das Loch H. und läßt das Reis fahren, welches durch

den Knoten M. wegen des Stäbchens P. O. welches das Loch verſtopft, angehalten und aufzuſchnellen verhindert wird. Man muß die Schlinge ſacht ausdehnen, und ſie in einer runden Form auf den Schneller oder das Stäbchen P. O. legen, ſodann darüber eine Weintraube bey dem mit Q. bemerkten Orte anbinden, ſo daß ein Vogel die Traube nicht anders erreichen kann, als wenn er ſich auf den Schneller ſetzet, welcher, ſobald als er ſich darauf ſetzt, herunter fällt, und dadurch dem Knoten M. Luſt machet, durchzugehen, welches verurſacht, daß das Reis N. die Schlinge nach ſich zieht, und den Vogel mit den Füſſen gefangen hält.

Ich habe mit Fleiß zwo Figuren zeichnen laſſen, damit man die Form und alle beſondere Stücke beſſer erkennen könne. Die erſte iſt aufgeſtellt: die andere in die Höhe.

*Den Namen Amſel führen allerley Arten Vögel; als: die Schwarz-Amſel, Meer-Amſel, Stein-Amſel, und Waſſer-Amſel.

Die Schwarz-Amſel, oder Sauſchwarz, iſt ungefähr ſo groß, als ein Ziemer, oder eine Droſſel. Der Hahn oder das Männchen iſt jederzeit ſchwärzer, als das Weibchen, und hat einen langen, ſpitzigen und dünnen Schnabel, von hochgelber Farbe, welchen es gegen das Frühjahr, wenn die Tage zuzunehmen anfangen, bekömmt, und alsdann, ſo lange es lebt, nicht mehr ableget, ſondern Winter und Sommer behält. Das Weibchen iſt, je älter es wird, auch je mehr und mehr ſchwärzlich anzuſehen; doch kann man deſſen Farbe eben nicht ſchwarz nennen, weil die Federn, inſonderheit an der Bruſt, mit dunkelbraunen untermiſcht ſind, und das Schwarze überall ganz abfärbig oder verſchoſſen ausſieht; da hingegen die ſchwarze Farbe des Männchens am ganzen Leibe ſo glänzend ſchwarz iſt, daß ein Rabe nicht ſchwärzer ſeyn kann.

Die Geſtalt des Leibes iſt ſehr proportionirt, ob ſie gleich hochbeinig ausſieht, und diesfalls einer Nachtigalle

ſehr gleichkömmt, weil ſie derſelben auch an Geberden viel ähnlicher iſt, als andere der Nachtigall an Leibesgröße und übrigen Eigenſchaften nicht ungleiche und gleichſam näher verwandte Vögel, wie das Rothkehlchen, das Rothſchwänzlein, u. a. m. ſind. Das Weibchen bekömmt, wenn es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel; doch iſt derſelbe nicht ganz gelb, ſondern behält Flecken, als ob es ſich mit Rothe beſchmiert hätte; den erſten Sommer aber vor und nach der Mauſe, iſt beyder Schnabel dunkelbraun, und wenn gleich das Männchen in der Mauſe kohlſchwarz wird, behält es den braunen Schnabel dennoch, bis gegen den Frühling, da es zu ſingen oder zu pfeifen anfängt, welches im März bereits geſchieht, da ſie ſich zur Brut anſchickt, ſo daß man bey ſchönem Wetter in dieſem Monate bereits junge Amſeln haben kann, die man im Neſte, oder ehe ſie fliegen können, bekömmt. Wer aber im März eine alte Amſel zu fangen wünſchte, welches ſchwer iſt, weil ſie zu dieſer Zeit die Beeren nicht mehr achten, noch ſich Zeit nehmen, die Sträuche durchzuſuchen, ſondern den ganzen Tag entweder mit Niſten, oder mit Singen, meiſtens auf den Gipfeln, zubringen, der müßte entweder die Aeſte abſehen, auf welchen die Amſel zu ſingen pflegt, und auf ſelbige Leimruthen ſtecken, oder ſie auf oben beſchriebene Arten zu fangen ſuchen, oder er müßte trachten, die Jungen im Neſte zu finden, da denn, wie bey allen Vögeln, die beyden Alten zu erhaſchen gar leicht iſt. Man darf nämlich nur unweit des Strauches, wo das Neſt geſtanden, ein Loch, an der einen Seite ſieben bis acht, und an der andern vier bis fünf Zoll breit in die Erde machen, darüber ein kleines Gitter decken, und auf das Gitter einen ziemlich großen Meiſenſchlag ſetzen, ſo werden auf der Jungen Geſchrey die Alten bald kommen, und, weil ſie durch das Gitter die Jungen ſehen, dieſe hingegen, welche ſonſt den Meiſenſchlag immer zuwerfen würden, nicht heraus kom-

men können, werden ſie gar bald mit dem Geäß hineinſpringen, und ſich beyde in kurzer Zeit nach einander fangen. Im April bleibt es eben in dem Stande, und ſind die jungen Amſeln zwar leicht zu ſchießen; wenn aber die Frage iſt, wie man ihrer ohne Schießen habhaft werden ſoll, ſo iſt nicht zu läugnen, daß auch in dieſem Monate, ſo wenig als in dem vorigen, diesfalls etwas auszurichten ſey. Im May geht es beſſer an; denn zu Ende dieſes Monats beſchließt die Amſel bereits ihre Brut, obgleich einige wenige noch im Junius fortfahren, und fängt an, ſamt den Jungen in den Wäldern weit herum zu ſtreichen; daher man ſie ſchon auf unterſchiedliche Art haben kann. Man darf nur mitten in einem Walde, wo es Amſeln giebt, oder in einem Vorholz, einen mittelmäßigen bequemen Baum erwählen, denſelben abſtümmeln, und auf die halb abgeſtümmelten Aeſte Leimſpindeln ſtecken, unter dem Baume aber eine niedrige Hütte machen, und in derſelben, vermittelſt eines den Vogelſtellern wohlbekannten Inſtrumentes, eine Stimme von ſich hören laſſen, als ob eine Eule ſchrie, ſo wird man kurz vor Sonnenuntergang leichtlich alte und junge Amſeln fangen können. Auch kann man in den jungen Schlägen hin und wieder eine Art von Meiſenſchlägen aufrichten, zur Anäzung aber keine Beere, die es zu ſolcher Zeit ohnedies noch nicht giebt, noch die Amſel ſie achtet, ſondern groſſe Würmer hinein ſtecken, oder Ameiſen = Eyer hinein ſtreuen, mit welchen man des Fangs verſichert ſeyn kann. Im Junius geht dieſes alles noch beſſer an, und kann man ſich, anſtatt der Würmer, ſchon der Kirſchen bedienen, folglich auch mit Bogen und Sprenkel richten, oder nur Leimſpindeln auf einen Kirſchbaum ſtecken. Im Julius iſt ebenfalls nichts anders zu thun; der Fang mit der Eule geht in dieſem Monat und in dem folgenden, bis mitten im September hinein, am beſten an, ſonderlich wenn man eine lebendige Eule auf die Hütte ſetzt,

oder, in deren Ermanglung, aus einem Haſenbalge einen Eulenkopf formirt, und denſelben, vermittelſt eines in die Hütte hinein gehenden Stäbchens, an welches er angebunden iſt, zuweilen regt, damit die Vögel meynen, die Eule ſey lebendig, und rege ſich. Noch leichter ſind in dieſem Monate lebendige Amſeln zu bekommen, wenn man auf einem nahe bey einem Walde ſtehenden Kirſchbaum, an einem nicht gar zu warmen Tage, damit der Leim nicht ſchmelze, hin und wieder Leim-Spindeln ſteckt, ſo wird man mit Luſt manchmal 30 in einer Stunde herab fallen ſehen. Im Auguſt bleibt es bey eben dem Fange, außer daß es auf dem Kirſchbaume nicht mehr angeht. Im September, weil die Amſel ſtreicht, iſt ſie mit Schlingen, wo man Schneiden macht, ſehr häufig zu fangen; wer ſie aber lebendig haben will, muß auch in dieſem Monate die vorige Art gebrauchen, oder große Meiſenſchläge aufrichten, und Vogel-Beeren hinein ſtreuen, weil um ſolche Zeit die Amſel nach allerhand Beeren begierig wird. Auf Herden bekömmt man dann und wann, nachdem dieſelben eingerichtet ſind, eine Amſel, jedoch nur zufälligerweiſe, weil es kein Vogel iſt, der ſich locken läßt, ſondern ganz einſam wie die Nachtigall herum irrt. Im October bleibt es wieder, wie im September. Im November ſind die Amſeln bereits gar verſtrichen, und iſt nichts mehr vorhanden, als was im Winter da bleibt; deren ſind aber wenige, und iſt bey den im Lande bleibenden, wie bey andern Vögeln mehr, dieſes merkwürdig, daß man allezeit 20 und mehr Männchen ſieht, ehe man ein Weibchen fängt. In dieſem Monate laſſen ſie ſich am beſten mit großen Meiſenſchlägen, darein man Vogelbeeren ſtreuet, lebendig bekommen. Im December bleibt es, wie im November; wenn aber Schnee fällt, verläßt die Amſel den Wald, und iſt in dicken Hecken mit Beeren deſto leichter zu fangen. Im Jäner bleibt es ebenfalls bey dem vorigen. Im Februar hingegen wird

es noch ſchwerer, eine lebendige Amſel zu bekommen, denn ſie fangen an zu ſingen, und gehn nicht wieder ſo viel auf die Erde. Und giebt es deren gleich mehr als vorher, weil der Wiederſtrich vorhanden iſt: ſo halten ſie ſich doch in dicken Wäldern auf, und ſind der Mühe, die man anwendet, ſie lebendig zu bekommen, nicht werth, indem eine zur ſelbigen Zeit gefangene Amſel, ſie müßte denn ſo gleich um Lichtmeſſe gefangen werden, im folgenden Frühlinge und Sommer doch nicht ſingt, ſondern ein ganzes Jahr vergebens gefüttert werden muß, wenn man ihres Geſanges genießen will.

Ihre Speiſe betreffend, wie dieſelbe in ihrer Freyheit, nach Unterſchied der Jahrszeit, allerley Gewürme und Beeren iſt, ſo giebt man ihr hingegen in dem Vogelbauer in Milch eingeweichte Semmel, Hirſe, gekochtes Fleiſch, gehackte Kälber-Leber oder Herzen, allerley Beeren, und öfters nur Hanfkörner mit Rocken-Brod vermengt, nachdem man ſie gut oder ſchlecht zu halten geneigt iſt.

Die Amſel brütet nirgends, als im Walde, und meiſtens zweymal, und pflegt nach vierzehntägiger Brut, das erſtemal vier oder fünf, das anderemal aber drey oder vier Junge auszubringen. Etliche brüten auch dreymal. Das Neſt iſt mit Mos, Aeſtchen, faſerigen Wurzeln und einem bindenden Leime gebaut, und inwendig befinden ſich Federn und Haare. Es hängt ſelten mannshoch, auf alten Stämmen, zwiſchen dichten Sproſſen, und in Holzhaufen. Die Eyer ſind etwas ſtumpfrund, grün und röthlich beſprengt, oder mit hellbraunen Streifen und Flecken. Sie fangen ſo zeitig an zu brüten, daß die erſten Jungen gar öfters zu Anfange des Aprils bereits abfliegen.

Die Amſeln fangen gleich, ſo bald der Schnee weggeht, zu ſingen an, und continuiren ihren Geſang bis gegen Johannis. Ihre Federn reinigen und baden ſie im Waſſer, und bringen den Jungen die Aetzung mit dem Schnabel.

Es ſoll die Amſel die Art an ſich haben, daß, wenn ſie zur Abendzeit in den Wäldern, Haſen, Füchſe, oder auch etwas von hohem Wildbret merkt, dieſelbe ohne Aufhören zu ſchrippen oder zu rufen pflegt, wornach ſich die Jäger oftmals richten. Ueberhaupt macht ſie noch, ehe ſie ſich zur Ruhe begiebt, wie das Rothkehlchen, ein wildes Geſchrey, in der Abſicht, die andern dadurch von ſich zu verjagen, und ſie ſchläft ſpäter, als gewöhnlich, ein.

Die Amſeln ziehn zwar, (wiewohl ihrer viele von den alten Männchen über Winter bey uns bleiben, und meiſt an den Wäſſern und Quellen ihre Nahrung ſuchen,) im Herbſte, gleich nach Bartholomäi, hinweg, jedoch iſt der Strich nicht merklich, weil ſie ſich nicht, wie die Krammetsvögel, in Haufen oder großen Scharen beyſammen halten. In Arcadien ſind ſie ebenfalls ein Zug-Vogel, wie bey uns. **Diereville**, der eine Reiſe nach Port-Royal in Akadien, im Jahre 1699 gethan hat, ſagt in der Beſchreibung dieſer Reiſe, S. 235 des dritten Bandes der *göttingiſchen Sammlung von Reiſen*: „Man trifft auch daſelbſt Amſeln an, die ſo, wie „unſere, geſtaltet ſind, außer daß ihr Bauch iſabell-„farbig iſt, welches ihnen ein ſchöneres Anſehen giebt. „Sie ſind eine Art von Zugvögeln; denn zu Anfange „des Winters ziehn ſie fort, und wenn der Frühling „eintritt, kommen ſie ſpeckfett wieder. Der Schnee „liegt noch gewaltig dick, wenn dieſelben aus der Fer-„ne, und vielleicht über die See, zurück kommen.“

Die Amſel iſt, wegen ihrer Geſchicklichkeit, ſowohl reden als pfeifen, und anderer Vögel Geſang, jedoch nur ſolchen, der im Pfeifen beſteht, nachmachen zu lernen, bekannt. Vor dem Staar iſt ihr billig der Vorzug zu geben, weil dieſer ſeine ungemeine Geſchicklichkeit, darin er alle andere Vögel übertrifft, durch ſeine Unbeſtändigkeit geringſchäzig macht; da hingegen die Amſel zwar nichts neues mehr lernt, ſo bald der Frühling vorhanden iſt,

 hin-

hingegen was ſie kann, ihr Lebtage behält, wenn ſie auch unter hundert andern Vögeln ſäße. Wenn man ſie aber abrichten will, muß man ſie jung aufziehen, und ihr nach Weihnachten am fleißigſten vorpfeifen. Man füttert ſie alsdann mit gequetſchten Hanfſamen, klein gehackter Peterſilie, und Brodkrume, woraus man mit Waſſer einen Teig macht; man muß aber alle zwey Tage einen neuen machen, damit er nicht ſauer werde. Man muß zwar, der Amſel von Jugend auf vorpfeifen, den meiſten Fleiß aber erſt alsdann anwenden, wenn ſie bereits vermauſt hat, da hingegen es bey den meiſten andern Vögeln, nämlich bey denen, welche das ganze Jahr hindurch ſingen, um ſolche Zeit ſchon zu ſpät iſt.

Dieſer angenehme Vogel iſt zum Aus- und Einfliegen gar nicht zu bringen, wie ſich aus der Ergründung ſeiner Natur von ſelbſt ergiebt, denn er lebt nur in Wäldern, und nährt ſich von Gewürme, welches man ihm in Häuſern nicht geben kann. Frißt er gleich auch Beeren, und nimmt mit Semmel und Milch gern vorlieb, ſo läßt er ſich dadurch doch nicht bewegen, um ſolcher Speiſe willen die Wohnung in den Gebüſchen zu verlaſſen, und ungezwungen in einem Gemache zu bleiben. Noch weniger iſt er zur äußerſten Zahmigkeit wohl geſchickt; denn, ob er gleich, wenn man ihm einen Wurm oder Beere, die ihm ſchmecken, auf der Hand zeigt, ſich reizen läßt herbey zu kommen, auch ſich mit der Hand fangen und auf die Hand ſetzen läßt, ſo eilt er doch, wenn er kaum etliche Pfiffe gethan, wieder von der Hand hinweg, und ſucht ſich zu verbergen. In großen Vogelhäuſern dient er nicht, weil er beißig iſt, und die andern Vögel beunruhigt.

Mit Amſeln Baſtarde zu ziehen, ſoll eben nicht ſchwer ſeyn, wenn ſich nur ein beſonderer Vortheil und Luſt davon zu verſprechen wäre; und könnte dieſes mit Droſſeln von beyderley Art, mit Miſtlern, wenn der Miſtler das Männchen wäre, auch mit Krammetsvögeln,

geln, mit Staaren aber darum nicht füglich, geſchehen, weil der Staar in Löchern brütet, und ſich alſo nicht dazu ſchickt. Wer es verſuchen wollte, würde mit Droſſeln und Amſeln es gar leicht zuwege bringen, wenn er ſie gleich nicht in einem Gemache fliegen, ſondern nur in einer Stube laufen ließe, und ihnen ein ungefähr Tiſchhohes Gebüſch in das Zimmer machte, in welches ein von Weiden oder Stroh geflochtenes; nach dieſer Vögel Größe eingerichtetes, Neſt zu ſetzen wäre; und müſſen ihnen zur Aufätzung der Jungen Semmel und Milch, Heuſchrecken und allerhand Käfer gegeben werden.

Ariſtoteles, Lib. IX. hiſt. animal. c. 19, gedenkt auch einer Art weißer Amſeln, welche in Arcadien, (auch Norwegen und Indien) zu finden ſind. Nach dem Berichte des 43. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, ward 1755, den 29. Sept. eine weiße Amſel zu Hillgeroth in der Grafſchaft Sayn, anſpachiſchen Antheils, in einem Bügel zwiſchen andern Amſeln, deren eine vor, die andere nach ihr hieng, annoch eine Vogelbeere in dem Schnabel habend, gefangen. Das Gewicht war mit andern gemeinen Amſeln gleich, nämlich 7 Loth, und die ganze Geſtalt kam auch mit denſelben überein. Die Farbe war nicht völlig hagelweiß, wie an einer Taube, ſondern glänzend perlenfarb, oder wie ein neuer weißer glänzender Taffet, im geringſten nicht ſprenklig, ſondern ganz einfarbig, daß Flügel und Schwanz mit den andern Federn völlig accordirten. Der Schnabel war auch ganz weiß und rein, desgleichen auch die Beine und Pfoten, wie auch die Krallen ganz hell und faſt durchſichtig, doch weder kleiner noch größer, als bey den gemeinen Amſeln. Die Augen waren mit einem Strohhalm-breiten Ringe umgeben, welcher mehr ins Rothe als Gelbe fiel. Im Jahr 1772 gegen das Ende des Octobers, ſchoß, wie die Gazette d'agriculture, und das Journal encyclop. vom Oct. 1772, melden, ein Privatmann unweit der Stadt Grenoble eine weiße Amſel

mit gelbem Schnabel und Füßen. Man will verſichern, daß deren eine Menge von eben dergleichen Farbe, auf den Gebirgen von Corſica, ſo wie auch in Senegal, und andern Orten mehr, ſich befinde.

Die Meer-Amſel, Schild-Amſel, oder Stock-Ziemer, der auch einige den Namen Ringel-Amſel beylegen, weil ſie einen weißen Ring um den Hals hat, iſt etwas größer, als die Schwarz-Amſel, ſchwarzgrauer Farbe, mit etwas wenig Weiß eingeſprengt. Sie hat eine weiße Kehle, faſt wie die Waſſer-Amſel. Sie heckt hier zu Lande gar nicht, zieht aber Frühlings- und Herbſt-Zeit, wie andere Vögel, vorbey, doch währt der Strich nicht leicht über vier Tage; denn er zieht auf ſtarken Flügen, und iſt nicht allein auf dem Herde, als ein dummer Vogel, leicht zu fangen, ſondern verführt auch andere, daher ihn die Vogelſteller gern ſehen. Daß er dieſes Prädicat mit Recht verdiene, erhellt daraus, daß wenn bey dem Rücken einer etwann unverſehends unter dem Garne hervor und davon kömmt, derſelbe ſich auf die Krackeln oder Trittereiſer ſetzt, und daſelbſt, bis der Vogelſteller ſeinen Herd wiederum zum Rücken fertig gemacht hat, wartet, alsdann aber wieder einfällt, und ſich zum andernmal berücken läßt.

Noch eine andere Art ſind die Waſſer- oder Bach-Amſeln; dieſe haben einen dunkelfalben Kopf und Rücken, die Flügel aſchgrau und ſchwarz, den Hals und die Bruſt weiß, den Bauch roth mit weißen oder grauen Flecken, rothe Füße, einen kurzen und ſchwarzen Schwanz. Sie bringen ihre in drey bis vier Jungen beſtehende Brut am Ufer des Waſſers aus. Ihre Nahrung beſteht in Waſſerwürmern und Schnecken, welche ſie auch zur Winters-Zeit (denn ſie ziehn nicht hinweg) an den offenen Quellen und Flüſſen, unter dem Waſſer gar künſtlich heraus zu holen, und in der größten Kälte ſich dadurch wohl zu erhalten wiſſen. Sie

ſind

ſind den Forellenbächen ſehr ſchädlich. Sonſt werden ſie, ſo wenig als der Eisvogel, zum Eſſen geachtet.

Außer dieſen hat man noch die vierte Art, Gold-Amſeln, Stein-Amſeln, auch wohl Bierhold, Pierolt, und Wittewohl genannt; Turdus aureus *Klein*. Coracias Oriolus *Linn*. Sie ſind von Geſtalt und Größe, wie der Kirſch oder Weihrauch-Vogel, vom Kopfe bis an den Rumpf aſchgrau, am Bauche aber ziegelroth, mit kleinen weißen Federchen eingeſprengt. Der Rücken und die Flügel ſind kaſtanienbraun, mit etwas weiß geſchimmelten Federn; der Schwanz roth, und die Füße wie bey einer Weindroſſel, nur etwas brauner, der er auch am Schnabel und Augen gleicht. Ueberhaupt gleicht dieſer Vogel, wenn man ihn gegen die Bruſt zu anſieht, an Farbe gar ſehr einem Rothſchwanz-Hahne. Er nährt ſich von Gewürmen und Weinbeeren, brütet gemeiniglich vier Junge aus, und zieht im Herbſte unvermerkt fort.

In die großen Vogelhäuſer bey den Römern wurden nicht allein Ziemer zur Mäſtung, ſondern auch zugleich Amſeln geſetzt, und hielten einige ihre Brüſte, andere die Steiße höher. Elluchaſem Ebimithar de Baldach, in ſeinem Buche de rebus non-naturalibus, tadelt das Eſſen der Amſeln, weil ſie von Würmern und Heuſchrecken ſich nährten, und daher, ſagt er, empfindet man eine Schärfe in ihrem Fleiſche, nebſt einem widerlichen Geruche. Auch iſt **Platina**, in ſeinem Buche de ratione victus, der Meynung, die Amſeln würden langſam verdaut, gäben wenig Nahrung, und mehrten die Melancholie. Auch **Galenus**, L. III. Aliment. c. 19. hält ihr Fleiſch härter, als der Hühner, Tauben und Repphühner. Wofern dieſes ſich alſo verhält, ſo wäre die Mäſtung vorzeiten wohl angelegt geweſen, als wodurch den Amſeln die Würmer und Heuſchrecken entzogen, und ihr Fleiſch verbeſſert worden. Es findet ſich aber auch im Gegentheil, daß **Galenus**, in ſeinem Buche de Succ. bon. & vit. da er eigentlich von guten und

ſchäd-

ſchädlichen Speiſen handelt, die Amſel mit unter die geſunden, und weder dünn noch dickes Geblüt machenden Gerichte zählt. Ja, unter den Neuern iſt Savanarola einer von denen, welche, wiewohl ohne Urſache, die Amſeln den Ziemern vorziehen, denen ſich auch Fiera zugeſellt, welcher darüber folgendes Gedicht verfertigt hat:

Si mihi pinguis erit Merulus, tua gloria cedit,
Turde: ſalutiferos vult mea menſa cibos.
Igneus ardor ineſt major tibi, ſiſtitis ambo:
Tu gravior, redolens ni tibi bacca favet.
Si tamen aucupiis laqueo, vel rete latenti
Falleris: inde mihi non minus ipſe places.

Die Amſeln werden eben ſo, wie die Krammetsvögel, zubereitet.

* **Amt**, heißt ein fürſtlich- gräflich- oder anders herrſchaftliches Landgut mit ſeinem ganzen Amts-Bezirke an Ackerbau, Viehzucht, Forſt und Wald, Fiſchereyen, Mühlen, Kalk- Salpeter- Hütten, Dörfern, Städten, Vorwerkern, einzelnen Häuſern, mit Gerichten, Lehnen, Zinſen, Zehenden und amtſäſſigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtmann, Gau-Graf, Cent-Graf, u. d. gl. oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pachtweiſe geſetzt iſt. Das Amtiren erfordert einen in der Wirthſchaft, der Polizeywiſſenſchaft und dem Juſtizweſen erfahrnen Mann. Vom Anſchlage der Aemter, ſiehe den Artikel Anſchlag.

Amt, (Deich-) ſiehe in D.
— — (Forſt-)
— — (Frag-)
— — (Fraiſch- oder Fraiß-)
— — (Frohn-)
} ſiehe in F.
— — (Geleits-)
— — (Geſinde-)
} ſiehe in G.

* **Amt-Mann**, Amt-Schöſſer, nennt man denjenigen, welcher von einer Herrſchaft einem ganzen Amts-Bezirke, wozu viele Dörfer und Vorwerker, Holzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fiſchereyen u. d. gl. gehören,

gehören, vorgeſezt iſt, um ſowohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als auch die öconomiſchen oder hauswirthſchaftlichen Verrichtungen zu beſorgen, und ſeines Principals Intereſſe dabey in Obacht zu nehmen. Siehe Haus-Halter.

* **Amts-Buch**, unter dieſem Titel werden unterſchiedliche Bücher verſtanden, als: Amts-Inventaria, darunter man alle in das Amthaus gehörige Dinge, als: Mobilien, Geld, Getreide, Wein, Vieh, Schiff und Geſchirr, Wagen und Pflug ꝛc. begreift. Im engern Verſtande werden hieher gezogen die Lehen- und Erbzinsbücher, in welchen alle Erblehen und Zinsgüter eingetragen, nach ihren Lagen und Gränzen beſchrieben, die Beſitzer davon mit Namen gemeldet, die herrſchaftlichen Gefälle, ſowohl beſtändige als unbeſtändige, angeführt, und, wo man keine Sahl- oder Urbar-Bücher hält, die Onera, Zehende, Handlohn, Gült, Frohn, u. d. gl. angefügt, auch, wo es geſchehen kann, die Lehen- und Erb-Briefe demſelben einverleibt, und am Ende nöthige und wohl eingerichtete Regiſter angehängt werden, damit man jedes Stück in vorfallenden Umſtänden ſogleich finden könne.

Amts-Dorf, ſiehe unter Dorf.

Amts-Frohnen, ſiehe im Art. Dienſt.

* **Amts-Schreiber.** Dieſer iſt, nach Beſchaffenheit ſeiner Beſtallung, eine Perſon, die unter dem Obervogt oder Amtmann, oder dem Herrn ſelbſt, ſowohl auf Geld- und Getreide-Einnahmen, als auch auf die amtmännlichen Verrichtungen, Achtung zu geben hat, und von gedachten Einnahmen die Rechnungen führt.

* **Amulet**, Angehänge, Anhängſel, L. Amuletum, Periamma, Periaptum, Fr. Amulète, Amulette, nennt man ein jedes Heilmittel, welches durch eine verborgene Kraft Krankheiten abhält oder vertreibt, wenn es bloß äußerlich an den Hals gehängt, oder ſonſt am Leibe getragen wird. Es giebt zwo Arten von Amuletis, davon eine

eine mit bloßen Kräutern ohne Zuſatz geſchieht, die man an den Hals, oder an irgend einen andern Theil des Leibes hängt, und nicht allein verſchiedene Uebel heilt, ſondern auch vor unterſchiedenen Krankheiten bewahrt, deren Wirkung von der Kraft der Arzneyen, aus denen ſie beſteht, gehindert wird, oder ſie wirken vermittelſt ihrer flüchtigen Theilchen, welche, wenn ſie warm werden, durch die Schweißlöcher bis in die Säfte eindringen, und verſchiedene Veränderungen verurſachen. Einige Dinge, als: Campher, Baldrianwurzel, und dergleichen ſtarkriechende Mittel, können allerdings zuweilen auf ſolche Art mit Nutzen gebraucht werden. Das Tragen der Kröten unter der Achſel, die man in ein Tüchlein gewickelt hat, thut bey empfindlichen Perſonen vielleicht auch einige Dienſte wider ſtarke Blutflüſſe und Peſt; doch mag vornämlich der Abſcheu und das Entſetzen das Hauptſächlichſte dazu beytragen. Das Gold-Anhängen in den Ausſchlags-Fiebern der Kinder hat bloß die Einfalt und den Aberglauben zum Grunde. Denn, was nicht ausdünſtet, von dem kann ſich auch nichts in die Feuchtigkeiten des menſchlichen Leibes hinein ziehen, folglich auch keine Wirkung oder Veränderung in demſelben zuwege bringen. Andere ſolcher Anhängſel, welche aus Segens- oder bibliſchen Sprüchen, oder unvernehmlichen Worten und Zeichen, die auf gewiſſe Weiſe auf Zettel geſchrieben, oder auf Metall gegraben ſind, oder auch in andern Dingen, die natürlich keine Wirkung haben können, beſtehen, werden von klugen Leuten als unvernünftig verlacht, von chriſtlichen Gemüthern aber als abergläubig verworfen. Endlich giebt es auch Amuleta von chemiſchem Golde, worauf man unterſchiedliche Characteres, bibliſche Sprüche und Gebethe findet, daß Gott den Naturforſchern doch die Arcana und Kräfte derſelben zu erkennen geben wolle, u. d. gl.

Amuliren, ſiehe Email.

Amurca, Fr. Feces, und Lie d'huile, D. Oehldruſen, Oehlhefen; ſiehe Oehl-Hefen.

Amydon,

Amydon, ſiehe Stärke.

Amygdalus, Fr. Amandier, Amendier, D. Mandelbaum. Die Blume vom Mandelbaume enthält alle zur Befruchtung weſentliche Theile, und iſt alſo eine Zwitterblume. Sie hat 1) einen hohlen becherförmigen oder röhrigen Kelch, welcher aus einem einzigen Blatte beſteht, welches am Rande in fünf Theile oder löffelförmig ausgehölte, und am Ende ſpitzig zugehende Abſchnitte getheilt iſt. Die auf der Seite gegen die Sonne zu ſtehende Seite des Kelches, und das Aeußere von den Ausſchnitten iſt roth. Das Innere vom Kelche iſt ſchön gelb, und die Ausſchnitte krümmen ſich auswärts. 2) Fünf roſenförmig ſtehende Blumenblätter, die an dem innern Rande des Kelches, zwiſchen den Winkeln, welche die Ausſchnitte machen, mit dem ſpitzigen Ende befeſtigt ſind. Die Größe der Blumenblätter iſt verſchieden, nachdem die Varietät des Mandelbaumes iſt; ſechs bis acht Linien lang, und vier bis ſechs Linien breit. Gegen den Kelch zu, endigen ſie ſich ſpitzig, und oben ſind ſie breit, und herzförmig geſpalten. Wenn ſie aus dem Kelche herauskommen, ſind ſie am Ende von außen ſehr ſtark roth. Nach dem Aufblühen verdünnet ſich dieſes Roth, und wird heller, ſo daß zuletzt nur etwas weniges vom Röthlichen zu ſehen iſt. Im Uebrigen ſind ſie weiß. Eine Furche oder Rippe theilt ſie der Länge nach in zwey gleiche Theile. 3) Stehen an dem innern Rande der Röhre vom Kelche zwanzig bis dreyßig Staubfäden, zwiſchen den Häutchen, welche die Staubfäden bilden, und dem ſchönen gelben Häutchen, welches das Innere vom Kelche bekleidet. Dieſe iſt durch die von den Wurzeln oder Füßen der Staubfäden gemachten Erhöhungen unregelmäßig gefaltet. Sie ſtehen vier oder fünf beyſammen, zwiſchen jedem Ausſchnitte des Kelches, von ſehr ungleicher Länge indem die einen mehr als ſechs, die andern aber kaum zwo, Linien haben. Die Fäden an dem Ende, ſo

auf

auf dem Kelche ſteht, hochroth, daher auch der ganze Boden von der Blume hochroth zu ſeyn ſcheint. Das andere Ende, auf dem die citronengelben Staubgefäße ſtehen, iſt weiß. Die Staubgefäße beſtehen aus zwo olivenförmigen Capſeln, die einen ſehr feinen Staub enthalten. Der Staub ſelbſt iſt eyförmig. Wenn ſie offen ſind, gleichen ſie dem Hute von gewiſſen Schwämmen. In der Mitte der Blume ſteht der aus einem kegelförmigen und wolligen Früchtlein oder Eyerſtock (Embryo) und einem walzenförmigen Griffel beſtehende, ſechs bis acht Linien lange Piſtill, worauf man oben eine gelbe, halbrunde Narbe ſieht. Wenn das Früchtlein größer wird, und die Frucht angeſetzt hat, ſo löſt ſich der Kelch vom Stiele, und fällt ab. Man ſiehet alsdann, daß er unten durchlöchert geweſen. Das Früchtlein wird zu einer eyförmigen Frucht, die am Stiele dicker iſt, als am andern Ende. Dieſe hat einen kurzen und am Zweige feſthängenden Stiel, und iſt in der Mitte breit gedrückt. Die mit Haaren oder ſehr feiner und ſehr dicker Wolle beſetzte Haut umgiebt ein ungefähr 1 Linie dickes Fleiſch oder vielmehr eine Schale, welche hart, trocken, bitter oder unſchmackhaft iſt. Unter dieſer Schale findet man einen holzigen Stein, der von eben ſolcher Geſtalt, wie die Frucht, auf den Seiten breit gedrückt, an einem Rande zugerundet, auf dem andern mit einer vorſtehenden Kante, die von einem Ende bis zum andern geht, und da, wo er am Stiele ſtand, ein wenig ausgehöhlt iſt. In ſeinem ganzen Inhalte iſt er aus zwo gleichlaufenden Tafeln zuſammengeſetzt, die durch eine gitterförmige Materie (Diploë) von einander abgeſondert ſind. Die äuſſere Tafel hat unregelmäßig hin und wieder ſtehende Löcher. Er öffnet ſich, der Länge nach, in zwey gleiche Theile nach der an dem einen Rande ſtehenden Kante, und die an dem Rande gegenüber befindliche Furche. In dieſem holzigen Steine liegt in einer braunen und

mit

mit dicken, der Länge nach an derſelben hinlaufenden Fibern verſehenen Haut, eine aus zwey Lappen (Lobus) und einem Keime beſtehende Mandel. Dieſe Mandel iſt der einzige Theil von der Frucht, welcher zu eſſen iſt.

Es giebt zweyerley Gattungen des Mandelbaumes, davon der eine ſüße und wohlſchmeckende, der andere aber bittere Mandel-Kerne trägt. Unter den ſüßen Mandeln giebt es wieder zwo Arten; eine dünn- und eine hartſchalige.

Linnäus macht aus dem Mandel- und Pfirſich-Baume ein Geſchlecht, wie denn auch beyde wirklich viel Aehnlichkeit mit einander haben.

Sorten und Varietäten. 1. **Mandelbaum mit kleiner Frucht. Gemeiner Mandelbaum.** L. Amygdalus ſativa, fructu minori. *C. B.* Fr. Amandier à petit fruit, Amandier commun. Das äußerliche Anſehen iſt eigentlich bey allen Mandelbäumen einerley, und es findet kein merklicher Unterſchied Statt. Der Kern iſt ſüß. Dieſer Baum iſt ſehr fruchtbar. Wenn man ihn durch Samen vermehrt, ſo bekömmt man gemeiniglich längere und dünnere Früchte, welche aber ſelten einen guten Geſchmack haben. Man ſäet alſo insgemein die Mandeln nur um Wildlinge oder Stämme zu haben, worauf man die guten Sorten Mandel- Pfirſich- und einige Apricoſen-Bäume pfropft.

* Die Blume von dieſem Mandelbaume hat vierzehn Linien im Durchmeſſer. Die Blumenblätter ſind $6\frac{1}{2}$ Linie lang, und etwas ſchmähler. Am Rande ſind ſie herzförmig, aber nicht tief von einander geſchnitten. Keine andere Sorte vom zahmen Mandelbaum hat ſo breite Blumenblätter in Vergleichung mit ihrer Länge. Dieſe Blume iſt faſt ganz weiß. Oefters hat ſie ſechs Blumenblätter, und der Kelch ſechs Einſchnitte. Die Blätter an den Trieben ſind

5 bis $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und gegen den Stiel zu, wo ſie am breiteſten, einen Zoll breit; das äußere Ende des Blattes endigt ſich ordentlicher Weiſe mit einer Spitze; gegen den Stiel zu iſt ſolches ebenfalls, aber etwas weniger, ſpitzig. Die Stiele ſind 8 bis 12 Linien lang. Die Blätter an den Fruchtzweigen ſind nur 2 bis 3 Zoll lang, und 9 bis 10 Linien breit, auch weniger zugeſpitzt, als die an den Trieben. Die Frucht iſt 13 bis 15 Linien lang, am großen Durchmeſſer 10 bis 12, und am kleinen 8 bis 9 Linien breit. Der Stiel, worauf die Frucht ſteht, iſt dick, rund, glatt, grün, höchſtens 2 Linien lang, und an dem in die Frucht gehenden Ende breitet er ſich ſehr aus. Die Haut iſt weißlich grün, mit ſehr dicker Wolle bedeckt. Der Stein iſt eben ſo gebildet, wie die Frucht, hat aber an jedem Maß ungefähr $1\frac{1}{2}$ Linien weniger. Er geht am Ende ganz ſpitzig zu, und enthält eine ſüße und angenehm ſchmeckende Mandel.

2. **Mandelbaum mit mürber Schale oder mit mürbem Stein, Frauenzimmer-Mandelbaum.** Lat. Amygdalus dulcis, putamine molliore. *C. B.* Fr. Amandier à coque tendre, Amandier à noyau tendre, Amandier des Dames. Dieſer Mandelbaum blüht ſpäter, als die andern, und ſeine erſten Blätter entwickeln ſich zu gleicher Zeit mit den Blumen, da hingegen die andern eher aufblühn, als ſich die Blätter zeigen.

Der Stein beſteht, wie die von andern Mandeln, aus zwo einander gleichlaufenden Tafeln, wovon die innere dünn und ziemlich feſt, die äußere hingegen dicker, aber dabey ſo zerbrechlich iſt, daß ſolche, bey einem etwas langen Transport, durch das Reiben der Mandeln gegen einander, in Staub verwandelt wird. Sie entſteht erſt lange Zeit nach der innern Tafel; denn wenn man um die Mitte des Auguſtes die äußere grüne Schale von der Frucht abnimmt, ſo hebt ſich ſolche zugleich mit

ab,

ab, und man kann ſie kaum unterſcheiden. Eben dieſe Verſpätung verurſacht auch, daß ſie nicht hart wird. Dieſer Stein enthält eine ſüße Mandel.

Dieſer Mandelbaum verdient unter andern hauptſächlich gezogen zu werden, obgleich die Blüthen öfters abfallen, ohne Frucht anzuſetzen. Die alten Bäume bringen öfters Früchte mit ziemlich harten Steinen, welche aber doch viel mürber ſind, als die von den gemeinen Mandeln.

* Dieſe Sorte iſt insgemein unter dem Namen der Jordan-Mandeln bekannt. Die Blätter dieſes Baumes ſind breiter, kürzer, und ſtehn viel näher beyſammen, als die Blätter der gemeinen Sorte; auch ſind ſie am Rande eingekerbt. Die Blumen ſind ſehr klein, und haben eine blaſſe Farbe, die in das Weiße fällt.

3. *Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürbem Stein*, L. Amygdalus amara, putamine molliori, Fr. Amandier à noyau tendre & amande amère. Dieſer Mandelbaum iſt eine Varietät von dem vorhergehenden, von dem ihn ſonſt nichts unterſcheidet, als der Geſchmack der Mandeln, und die Blume, welche 14 bis 15 Linien im Durchmeſſer hat. Sie gleicht mehr der Blume von dem gemeinen Mandelbaume, als der von dem Frauenzimmer-Mandelbaume, blüht aber zu gleicher Zeit mit dieſem letztern.

4. *Mandelbaum mit kleiner Frucht und mürbem Stein, Sultans-Mandel*, L. Amygdalus dulcis, fructu minori, putamine molliori, Fr. Amandier à petit fruit, & noyau tendre, Amande Sultane. Der hauptſächlichſte Unterſchied zwiſchen dieſem und dem Frauenzimmer-Mandelbaume beſteht in der Größe der Frucht, als welche kleiner iſt. In der Provence iſt er ſehr gemein. Man ſchätzt daſelbſt auch eine gewiſſe andere Sorte beſonders hoch, deren Frucht man *Piſtacien-Mandel*, Fr. Amande-Piſtache, nennet. Sie iſt

ungefähr von der Größe und Geſtalt einer Piſtacie, und folglich auch kleiner, als die Sultans-Mandel. Der Stein geht am Ende ſpitzig zu; das Holz iſt ſehr weich; die Mandel iſt feſt und von gutem Geſchmack. Der Baum unterſcheidet ſich von andern Mandelbäumen nur durch die kleine Frucht, und durch die kleinen Blätter.

5. **Mandelbaum mit großer ſüßer Frucht**, Lat. Amygdalus dulcis, fructu majori, Fr. Amandier à gros fruit, dont l'amande eſt douce. Dieſer Mandel-Baum ſcheint etwas ſtärker, als der andere. Seine Triebe ſind dick und ſtark, auf der gegen die Sonne ſtehenden Seite röthlich, und auf der andern Seite grün. Die Früchte ſind groß. Einige ſind über 2 Zoll lang; an ihrem großen Durchmeſſer 14 bis 15 Linien, und am kleinen 12 bis 13 Linien breit. Die grüne Schale iſt eine Linie dick, und alſo der Stein, welcher dieſelbe Geſtalt hat, an jedem Maß ungefähr 2 Linien kleiner. Sein Holz iſt hart; die Kante kaum ſichtbar. Die Mandel iſt groß, feſt und ſehr gut.

6. **Mandelbaum mit großer bitterer Frucht**, L. Amygdalus amara, fructu majori, Fr. Amandier à gros fruit, dont l'amande eſt amère. Iſt eine bloße Varietät von dem vorhergehenden, welche eine bittere Mandel trägt. Es giebt noch zwo andere Varietäten, eine ſüße und eine bittere, deren Frucht ſehr groß, aber nicht ſo lang, und faſt rund iſt.

7. **Mandelbaum mit bitterer Frucht**, L. Amygdalus amara *C. B.* Fr. Amandier à fruit amèr. Dieſer ſcheint eine Varietät von dem gemeinen Mandelbaum mit ſüßer Frucht N. 1. zu ſeyn. Das äußerliche Anſehen und die Blätter ſind einander ziemlich ähnlich; aber die Bäume und die Frucht ſind verſchieden.

8. **Indianiſcher Zwergmandelbaum**, L. Amygdalus Indica nana *H. R. Par.* Fr. Amandier nain des Indes. Dieſer Strauch wächſt ſelten über dritthalb Schuh hoch. Die ſtärkſten Stämme ſind, wenn ſie recht

recht dick ſind, wie ein kleiner Finger. Sie verderben öfters, ehe ſie ſo ſtark werden. Der Strauch verneuert ſich durch die Schößlinge und Brut, die er häufig austreibt. Die Triebe, an denen die Blätter wechſelsweiſe oder eins um andere ſtehen, ſind gerade. In dem Winkel zwiſchen jedem Stängel, und Blattſtiele, ſetzen ſich ein bis fünf Knöpfe an, von denen ein einziger zu Holz iſt. Die Füße ſind dick, und ſtehen ſtark hervor. Aus einem Knoten kommen 1 bis 4 Blumen, und ein Trieb, deſſen erſte Blätter ſich zugleich mit den Blumen im April entwickeln. Dieſe Vermiſchung von Blättern und Blumen, mit denen alle Zweige beſetzt ſind, machen dieſen Strauch zu dieſer Jahrszeit ſehr angenehm. Die Blüthe iſt von mittlerer Farbe zwiſchen Roſen- und Pfirſich-Blüthe. Die Blumen machen gleichſam einen einzigen prächtigen Strauß aus. Die Früchte ſind klein, und ſelten häufig vorhanden. Die Mandel iſt bitter, und nur 7 Linien lang, $4\frac{1}{2}$ Linien breit, und $2\frac{1}{2}$ Linien dick. Weil die Frucht dieſes artigen Strauches klein und bitter, und daher nicht ſonderlich zu achten iſt, ſo gehört ſolcher mehr unter die Staudengewächſe, welche blos zur Zierde dienen, als unter die Fruchtbäume. Wenn man aber denſelben in ein Pomeranzen- oder Treib-Haus ſtellte, um ihn eher zur Blüthe zu bringen, ſo könnte man ſeine Blumen durch die Blumen von einem guten Mandelbaum befruchten laſſen, und vielleicht durch die alsdann erhaltenen Samen Zwerg-Mandelbäume bekommen, deren Frucht nützlich wäre. Er vermehrt ſich leicht durch den Samen, durch bewurzelte Brut, und durch das Pfropfen auf den gemeinen Mandelbaum.

Der Zwerg-Mandelbaum mit gefüllten Blumen trägt niemals Früchte; und es iſt übrigens noch nicht ausgemacht, ob er zum Mandelbaume, zum Pfirſichbaume, oder zum Pflaumenbaume gehört.

Um Aleppo wächſt ein Mandelbaum mit atlaßartigen (ſatinés) oder ſilberfarbigen (verſilberten) Blättern, wel-

che mit den Blättern des See=Portulaks überein kommen. Er trägt nur kleine bittere Früchte, und verdient nicht, als ein Obſtbaum gezogen zu werden. Er kann die Kälte nicht gut vertragen. Dühamel nennt ihn Amygdalus orientalis, foliis argenteis ſplendentibus.

9. Pfirſich=Mandel, L. Amygdalo Perſica, Fr. Amandier-Pêcher, Amande-Pêche. Dieſer Baum hat etwas vom Pfirſich= noch mehr aber vom Mandel=Baume an ſich. Er wächſt munter, geht gerade in die Höhe, und trägt auch Früchte, wenn er frey ſteht. Der Geſtalt und dem Anſehen nach gleicht er dem Mandelbaume. Seine Triebe ſind grün. Die Blätter halten, der Größe und Geſtalt nach, das Mittel zwiſchen den Pfirſich= und Mandel=Blättern; ſind glatt, ſchmahl, weißlichgrün, und am Rande ſehr fein ausgezackt. Die Blumen ſind ſehr groß, faſt weiß, mit etwas ganz wenigem Rothen, und gleichen mehr den Blumen vom Mandel= als denen vom Pfirſich=Baume. Man findet an ein und eben demſelben Baume, und bisweilen an ein und eben demſelben Zweige, zweyerley Früchte. Einige ſind dick, rund, der Länge nach durch eine Rinne getheilt, ſehr fleiſchig und ſaftig, wie eine Pfirſiche. Haut und Fleiſch ſind grün. Der Saft iſt bitter, und ſie ſind nicht anders, als eingemacht, zu eſſen. Andere ſind dick, lang, und haben nur eine trockne und harte grüne Schale, die am Ende des Octobers, wenn die Frucht reif iſt, aufſpringt, wie die an den Mandeln. Beyde haben einen dicken Stein, der keine Erhöhungen hat, wie der Pfirſich=Stein. Er enthält eine ſüße Mandel. Er iſt wahrſcheinlichermaßen aus einer Mandel entſtanden, deren Blume durch den Befruchtungsſtaub von einer Pfirſichblume geſchwängert worden.

Erziehung und Pflege. Der Mandelbaum ſteht gern in leichtem und tiefen Boden, und kömmt überhaupt im warmen und leichten Erdreiche beſſer fort, als im fetten und feuchten. In dem fetten Erdreiche ſetzt

er

er gern Harz an. Er wächſt am Spalier beſſer, als in einer freyen Gegend, wo ihn der Wind und die kalte Luft treffen können. Man thut beſſer, wenn man ihn ſogleich an demjenigen Orte, wo er ſtehen bleiben ſoll, vom Samen aufzieht, als wenn man ihn verſetzt, weil er ſchwer Wurzel faßt. Man kann ihn auf Mandel- oder auch auf Pflaum-Bäumen von der kleinen Damascener Art pfropfen. Wenn er in dickem Holze ſteht, verdirbt er.

Man vermehrt die Mandelbäume ganz leicht, durch Ausſteckung der Mandeln mit ihrer Schale, und pfropft die ſeltenen Gattungen auf die gemeinen, oder auf einen Pflaum- oder Pfirſich-Baum. Dieſe Verrichtung geſchieht im Julius. Für einen feuchten Boden oculirt man auf Pflaumenſtämme; für einen trockenen auf Mandel- oder Pfirſich-Bäume.

Sobald die Mandeln im Herbſte reif ſind, verwahrt man ſolche ſchichtenweiſe mit Sande, da ſie dann im Winter keimen, und vor den Mäuſen und Hamſtern, welche ſehr lüſtern darnach ſind, verwahrt werden müſſen. Im Frühlinge ſteckt man ſie, bricht aber vorher den Keim ab. Hiedurch erhält man, daß ſie, anſtatt einer einzigen Herzwurzel, wie gewöhnlich, mehrere Wurzeln austreiben, und daß alſo beym Verſetzen die Bäume leichter fortkommen.

Mandeln von ein und eben demſelben Baume können Bäume von verſchiedenen Sorten geben, mit großer oder kleiner Frucht, mit hartem und mit mürbem Steine, mit ſüßen und bittern Mandeln. Die guten Sorten werden alſo weit ſicherer durch das Oculiren auf die vom Samen gezogenen Mandelbäume vermehrt. Man thut beſſer, wenn man den Mandelbaum an dem Platze, wo er bleiben ſoll, ſäet und oculirt, als wenn man ihn aus einer Baumſchule dahin verſezt.

Man verſezt die Mandelbäume im October, ſobald ſie ihr Laub zu verlieren anfangen, wenn ſie in

einen trockenen Boden kommen ſollen. Sind ſie hingegen für ein feuchtes Land beſtimmt, ſo verſetzt man ſie erſt im Februar.

Man zieht eine Quantität Mandelbäume in der Baumſchule, um allerhand Sorten von Pfirſichbäumen darauf zu pfropfen. Sie kommen auf ſolche Art beſſer, als auf Pflaum- und Pfirſich-Bäumen fort.

Das Holz des Mandelbaums iſt überhaupt ſehr hart, und zuweilen mit ſchönen Adern durchwachſen. Es wird zu eingelegter Arbeit gebraucht. Vormals machte man Tobaksdoſen davon, welche in ſehr hohem Werthe ſtanden.

Die Mandeln werden nur in warmen Ländern völlig reif. Unſere guten Mandeln kommen aus der Barbarey, Provence, Avignon, Languedoc und Touraine. Die aus den weniger ſüdlichen Gegenden, laſſen ſich gemeiniglich nicht gut trocken aufheben; dagegen aber ſind ſie friſch zu verſpeiſen gar vortrefflich, und man zieht ſie, zum Säen in Baumſchulen, und um Stämme davon zu ziehn, denen aus der Provence vor.

Die Mandelbäume mit großer Frucht, No. 5, gebraucht man zum Bekleiden der Bogenlauben, weil ſie viel Früchte tragen, und im Frühjahre wegen ihrer großen Blumen, ungemein ſchön ausſehn.

Man hat große freyſtehende Mandelbäume, die in einem warmen Stande und Boden häufige Frucht bringen, welche auch reif genug wird.

* Es giebt wenig Fruchtbäume, die höher und gerader aufwachſen, als der Mandelbaum, auch ſogar in unſern mitternächtlichen Provinzen, wo derſelbe ein Fremdling zu ſeyn ſcheint.

In ſeiner Jugend hat er eine angenehme Geſtalt, welche er aber bald, und ſchon lange vorher, ehe er alt wird, verliert. Er läßt einige ſeiner Zweige hängen, und behält wenig Regelmäßiges, wenn man ſolches nicht durch das Ausſchneiden zu erhalten ſucht.

Seine

Seine Triebe ſind gerade, ziemlich lang, ſtark, rund, glatt, auf der Seite, wo ſie von der Sonne beſchienen werden, roth, und auf der Seite gegenüber grün.

Seine Blätter ſtehn an den Zweigen, wechſelsweiſe, an ziemlich dünnen Stielen, die ungefähr einen Zoll lang ſind. Sie haben eine längliche Geſtalt, ſind ſchmahl, gehn an beyden Enden ſpitzig zu, und ſind, der Länge nach, durch eine ſtark hervor ſtehende Rippe getheilt, aus deren beyden Seiten in abwechſelnder Ordnung nicht ſonderlich ſichtbare Adern gehn. An dem Rande ſind ſie fein und regelmäßig ausgezackt; ſtehn ſteif auf ihren Stielen, machen keine Runzeln; biegen und krümmen ſich auf keine Weiſe; haben eine hellgrüne Farbe; erhalten ſich, bis es recht ſtark friert; und in ſehr gelinden Wintern bleiben einige, bis wieder neue hervor kommen.

So viel Aehnlichkeit der Mandelbaum mit dem Pfirſichbaume hat, daß daher viele Botaniſten dieſe zwey Bäume mit der gemeinſchaftlichen Benennung Amygdalus belegen: ſo kommen doch ſichtbare Unterſchiede vor, welche ſich nicht mit einander vermengen laſſen. Der Mandelbaum iſt größer und lebhafter, als der Pfirſichbaum. Er trägt und erhält ſeine Zweige beſſer und gerader. Die Blätter unterſcheiden ſich durch ihre Größe, Verhältniſſe, Farbe, den Stiel, durch das Vorſtehen der Adern, und die Vertiefungen der auf der Seite gegenüber ſtehenden Furchen. Die Blumen der Mandelbäume kommen weit früher, als die vom Pfirſich-Baume; haben größere Blumenblätter, von anderer Geſtalt und Farbe. Endlich unterſcheidet ſich die Frucht des Mandelbaums von der Frucht des Pfirſichbaums ſehr ſtark durch die Haut, welche ſich niemals färbt; durch die Geſtalt; durch das Fleiſch, welches dünn und unangenehm, da hingegen das von der Pfirſiche ſehr dick und vortrefflich iſt; durch den holzigen Stein, der nur einige Löcher, und einige nicht ſonderlich tiefe Furchen hat,

da hingegen der vom Pfirſich grobe ungleiche Erhöhungen und Vertiefungen zeigt; durch die Mandel, welche man ſpeiſen kann, wenn ſie auch bitter iſt, da hingegen die Mandel vom Pfirſich weniger zu gebrauchen iſt.

Im feuchten, kalten, leimigen Boden thut der Mandelbaum gar nicht gut; denn, wenn er auch ſchon darin wächſt, ſo bringt er doch an dergleichen Orten keine Früchte, ſondern er will einen trockenen, kieſigen oder ſandigen, an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Ort, und daher freyen Sonnenſchein haben; wie er dann aus eben der Urſache in den Weinbergen am Main- und Rhein-Strohme, um Speyer, und an der Bergſtraße in der Unterpfalz, vortrefflich fortkömmt, ſo daß von den daſigen Bauern ganze Wägen voll Mandeln in die umliegenden Orte zu Markte gebracht werden.

Er ſteht, wie der Maulbeerbaum, gern an den Häuſern, wo er vor dem Nordwinde, dem er nicht widerſtehen kann, (weil er gemeiniglich nur mit einer einzigen Wurzel verſehen iſt,) Sicherheit hat, und die Sonne genießen kann. Steht er aber an einem andern den Winden ſehr ausgeſetzten Orte, ſo muß man demſelben Stützen oder Reifen anſetzen.

Man hält die Mandelbäume insgemein um ihrer ſchönen Blüthe willen. Dieſe kömmt oft ſchon im Februar zum Vorſchein, wenn ſich der Frühling zeitig einſtellt. Fällt aber bald darauf wieder ein Froſt ein, ſo iſt es gleich um die Blüthe geſchehen. Ihre Schönheit iſt daher von kurzer Dauer; um dieſe Jahrszeit bringen auch die wenigſten Mandelbäume Frucht. Hingegen wenn die Bäume nicht eher, als im Märzmonate, blühen, ſo tragen ſie insgemein ſehr viel Früchte, welche ſich aber nicht lange halten.

Die Fortpflanzung dieſes Baumes geſchieht entweder durch die Einſteckung der Kerne, oder auch durch das Pfropfen und Abſäugen. Wem der erſte Weg beliebt,

beliebt, der nehme von den fremden Mandeln, welche noch in Schalen ſitzen, ſuche diejenigen aus, welche die dünnſten Schalen haben, weiche dieſelben in Honig oder Zucker-Waſſer ein, lege ſie hernach in ein gutes lockeres Erdreich, ſo daß die Spitzen auf die Seite gekehrt werden, etwa vier Zoll tief, begieße ſie zuweilen bey trockenem Wetter, und verwahre ſie vor dem Froſte. Wer aber das Pfropfen oder Abſäugen verſuchen will, als wovon die Frucht ſüßer wird, der nehme von den zeitigſten und beſten Reiſern, vornämlich von denen, welche oben im Gipfel ſtehen, ehe ſie Augen treiben, und ſetze dieſelben im Julius, entweder auf wilde Mandelſtämme, oder auf Pfirſich- und Pflaumen-Stämme, und warte ſie wohl. Im nächſten Frühlinge darauf, wenn die Augen treiben, kann man ſie, nach Belieben, entweder zu hochſtämmigen oder halb hohen Bäumen ziehen, ungeachtet die gemeinſte Art iſt, daß man ſie in derjenigen Höhe oculirt, in der man die Stämme gern hätte. Im zweyten Jahre nach dem Oculiren kann man ſie an die Pläze ſetzen, wo ſie bleiben ſollen. Die etwann inwendig austreibenden gelben Schoſſe muß man bey Zeiten wegnehmen, weil ſie ſehr an der Fruchtbarkeit hinderlich ſind. Nach dem Berichte des 15. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 276, ſoll ein gewiſſer Herr ſeine Mandelbäume gar nicht pelzen, noch oculiren, ſondern ſchon längſt gute Mandeln, nebſt ihrer grünen ſowohl als harten Schale, ſchlechtweg unweit einer Mauer im Herbſte gepflanzt haben, wo ſie vor den zu ſtarken Nordwinden nur geſichert geſtanden; dieſe ſeyen im Frühjahre ſchon hervor gekommen, da er ſie dann aufwachſen laſſen, wie ſie gewollt, ohne ſolche einmal wie andere Obſtbäume zu ſchneiden; von dieſen bekomme er im dritten Jahre ſchon Frucht, und ſo habe er ſeit verſchiedenen Jahren bereits jährlich eine anſehnliche Menge Mandeln erhalten.

Etliche

Etliche wollen, der Mandelbaum trage zu dem Weinſtock eine beſondere Neigung, und bringe deſto mehr Früchte, wenn er nahe zu demſelben geſezt wird. Allein, die Erfahrung lehrt vielmehr, daß Mandel- und Pfirſch-Bäume, ob ſie gleich ſchmahle Blätter haben, dem Weinwuchſe nicht allein hinderlich ſind, weil ſie den Sonnenſchein aufhalten, und Schatten geben, ſondern auch viel Feuchtigkeit aus dem Grunde hinweg nehmen, und dieſelbe den Reben entziehen.

Wenn ein Mandelbaum unfruchtbar iſt, ſo entblößt man ihn an ſeiner Wurzel im Winter; oder, man bohrt ein Loch unten am Boden in den Stamm, und ſchlägt einen eichenen Zapfen darein, beſprengt ihn mit Menſchen-Urin, und wirft alsdann wieder Erde darauf, ſo wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden könnte: ſo ſchneidet man ihn am Boden an, als wonach ſie auch beſſer zu wachſen pflegen.

In kalten Orten, wo man befürchtet, daß die Blüthe des Mandelbaums durch Reife verderbt und die Früchte gehindert werden möchten, entblößt man die Wurzel, ſchüttet kleine weiße Steinchen, mit Sand untermiſcht, darauf, und begießt ſie mit warmem Waſſer. Sobald man aber ſieht, daß die Blüthe hervor will, muß man den Sand und Steinchen wieder hinweg räumen, und die Grube mit dem Auswurfe wieder zufüllen.

Währender Zeit daß die Mandelbäume blühen und Frucht tragen, ſoll man um den Stamm nichts arbeiten. Im Herbſte mag zwar das ſchlechte Erdreich mit wohl gefaultem Miſte gedüngt werden, im Sommer aber muß es unberührt bleiben.

Die ſüßen Mandelbäume, wenn ſie nicht recht gewartet werden, oder in einem untüchtigen Erdreiche und unbequemen Orte ſtehen, ſchlagen gern aus der Art, und bringen bittere Früchte. Solchen aber kann dennoch wie-

wieder geholfen werden, wenn man um die Wurzel im Frühlinge Schwein-Miſt und deren Urin leget, und beydes mit Erde wieder bedecket. Nach des Theophraſts und Plinius Verſicherung, kann man einen Mandelbaum, der bittere Früchte trägt, alſo zurichten, daß er ſüße Früchte bringe, wenn man den Stamm umgräbt, und am unterſten Theile, etwa 4 Finger von der Wurzel, hinein bohrt, damit die Feuchtigkeit und das ſchleimige Weſen abfließe, bis die Frucht ſüß wird.

Der Mandelbaum ſoll lieber im Alter, als in der Jugend, tragen. Die Früchte müſſen an einem ſchönen Tage abgenommen werden.

Sonſt ſoll der Mandelbaum, wenn er, indem er blüht, mehr Blätter als Blüthen zeigt, ein unfruchtbares, hingegen wenn er mehr Blüthe als Blätter hat, ein fruchtbares Jahr vorbedeuten.

Das Mandelbaum-Harz hat eine Kraft, die Säfte dick zu machen und zu adſtringiren, iſt deshalb für das Blutſpeyen und Blutharnen gut, und wird auch wider den Stein gerühmt. Es lindert die Leibſchmerzen bey der rothen Ruhr, und curirt dieſelben ſogar, nach dem Zeugniſſe des Dioſcorides. Man giebt es, in einem Wund-Tranke aufgelöſt.

Von den Mandeln, und deren Nutzen und Gebrauche. Die Früchte des Mandelbaumes werden bekannter Maßen **Mandeln**, oder **Mandel-Kerne**, von Einigen auch **Griechiſche Nüſſe**, imgleichen **Jovialiſche Früchte**, L. Amygdalæ, oder Nuces Græcæ, oder auch Thaſiæ, und Fructus Joviales, Fr. Amandes, genannt. Dem Geſchmacke nach werden ſie in ſüße und bittere eingetheilt. Die ſüßen können nicht nur grün, wie die Nüſſe, genoſſen, ſondern auch, wenn ſie erſt halb reif ſind, gleich den wälſchen Nüſſen und Apricoſen, ganz eingemacht werden. Im Julius werden die jungen Mandeln mit Vergnügen geſpeiſet. Weil das Holz vom Stein nicht ganz weich iſt, ſo öffnet man die

die Frucht der Länge nach ganz leicht. Die Mandel hat um dieſe Zeit einen ſehr angenehmen Geſchmack, und etwas Erfriſchendes. Die trockenen oder dürren ißt man den Winter über, und bedient ſich ihrer vielfältig an die Speiſen, und zu allerhand Schleckereyen, wie denn auch eine ſehr nahrhafte und kühlende Mandel-Milch davon gemacht wird, wie aus folgenden Artikeln mit mehrern zu erſehen iſt. In der Provence röſtet oder dörrt man die trockenen Mandeln nebſt ihrem Stein im Backofen, und nennt ſie geröſtete Mandeln, Amandes Torrades; alsdann geht die Haut, welche ein wenig herb iſt, leicht ab, und die Mandeln ſind deſto angenehmer, weil ſie bald wie die gebrannten, oder mit Zucker überzogenen Mandeln, Fr. Pralines, ſchmecken.

Die dürren Mandeln bringt man entweder in Schalen, oder die bloßen Kerne ohne Schalen, zu uns. Von der erſten Sorte hat man zweyerley Gattungen; nämlich: 1) dünnſchälige Mandeln, L. Amygdalæ molli putamine, an welchen die Schale ſo dünn, und der Kern ſo mürbe iſt, daß man ſie mit einem Finger aufdrücken und zerquetſchen kann, welche man auch Krack- oder eigentlich Krach-Mandeln nennt, weil ſie, wenn man ſie zerbeißt, oder mit den Fingern aufdrückt, gleich den Nüſſen krachen; und 2) hartſchälige Mandeln, L. Amygdalæ duro putamine, welche mit Gewalt, vermittelſt eines Hammers, aufgeſchlagen werden müſſen. Von denen, welche aus den Schalen bereits gezogen ſind, zählt man, abſonderlich in unſern Apotheken, nachfolgende 6 Sorten: 1) die Barbadiſchen, welche in geflochtenen länglichen Körben geſandt werden; dieſe fallen aber ſehr klein; 2) die von Valenza über Italien kommenden, ſind beſſer, als die erſtern; 3) die aus Provence, oder die Provendiſchen Mandeln, L. Amygdalæ provinciales, ſind beſſer als die beyden vorigen; 4) die Ambroſien-Ambroſin- oder Ambroſiner

broſiner Mandeln, L. Amygdalæ ambroſinæ, (wegen ihres ungemein ſüßen und poetiſch ſogenannten Ambroſien-Geſchmacks,) welche dick und rund von Geſtalt, aber am Geſchmacke die lieblichſten und delicateſten unter allen ſind, welche abſonderlich aus Italien zu uns gebracht werden; 5) die langen Mandeln, welche die anſehnlichſten ſind, und 6) die bittern.

Das Kennzeichen guter Mandeln iſt, wenn ſie am Geſchmacke nicht ranzig oder herb, ſondern ſüß und annehmlich ſind, auswendig eine ſchöne hellbraune, glatte und zarte Rinde haben, nicht löcherig oder wurmſtichig, nicht feucht, ſchimmelig oder angelaufen, inwendig nicht gelbfleckig, ſondern recht weiß und glänzend, und wenn man ſie mit den Fingern zerreibt, wohl öhlicht ſind.

Wenn die Mandeln nicht anlaufen, noch den Würmern zur Speiſe dienen, und dadurch unſchmackhaft und untauglich werden ſollen, muß man ſie an trockenen Orten aufbehalten und verwahren.

Die ſüßen Mandeln geben überhaupt dem Leibe, wenn ſie nicht zu alt ſind, eine gute Nahrung, mildern und verſüßen die ſcharfen Feuchtigkeiten, und die davon entſtehende Schlafloſigkeit, und haben eine beſondere Kraft, die Säfte zu reinigen und zu verdünnen; inſonderheit ſind ſie erweichend, eröffnend, und der Bruſt, dem Magen, der Leber, den Nieren und der Blaſe dienlich; benehmen den Huſten und das Keichen; ſtärken und nähren die Kraftloſen und Abgezehrten; bekommen den Schwind- und Lungen-Süchtigen, wie auch denen, ſo Blut und Eiter auswerfen, und mit allerley Ruhr des Leibes behaftet ſind, wohl; vermehren den Säugenden die Milch, und widerſtehn dem Gifte. Imgleichen ſind ſie denen, welche mit dem Stein beladen ſind, und ſchwer harnen, gut. Von ihrer herrlichen Wirkung gegen das Sodbrennen, findet man in Büchners Miſcellaneis phyſ. med. mathemat. a. d. J. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1525, f. glaubwürdige Zeugniſſe.

Für

Für Lungenſüchtige und andere Perſonen, welchen der Kaffee nicht wohl bekömmt, laſſen ſich aus den Mandeln verſchiedene nützliche Getränke, nicht allein zur Delicateſſe, ſondern auch zum Nutzen der Geſundheit, bereiten. Die Mandeln, woraus dergleichen warmes Getränk bereitet wird, richtet man folgendergeſtalt zu. Man nimmt ein halb Viertelpfund halb bittere und halb ſüße Mandeln, und theilt ſolche in drey Theile ein, nachdem vorher, nach der bekannten Manier, durch warmes Waſſer die äußerliche Haut abgezogen worden. Einen Theil davon läßt man zu einer Kaſtanien-Bräune röſten, ſtößt ſie in einem ſteinernen Mörſer, thut ſolche Maſſe in ein Neſſeltuch, und in die Kaffeekanne, und gießt, wie gewöhnlich, das ſiedende Waſſer darauf: ſo bekömmt man eine ſchöne klare goldgelbe Thee-Tinctur, die, nach eines jeden Belieben, mit und ohne Zucker genoſſen werden mag. Dieſes kann man einen Mandel-Thee nennen. Den andern Theil läßt man zu einer gänzlichen Schwärze röſten, und faſt verbrennen, wie man ſonſt mit den Kaffeebohnen verfährt. Weil die Mandeln fett und öhlicht ſind, ſo wollen ſie auch länger, als Kaffeebohnen, geröſtet, und faſt gar zu Pulver gebrannt ſeyn. Man muß der gebrannten Mandeln nicht mehrere ſtoßen oder reiben, als ſo viel man jedesmal braucht; das übrige hebt man in einem verbundenen Glaſe auf, da ſie dann wohl etliche Wochen gut bleiben. Der Geruch und Farbe kömmt mit dem Kaffee überein. Dieſes nennt D. Friedel, in ſeinen mediciniſchen Bedenken, Lpz. 1720, 8. S. 247. den Damen-Kaffee. Den dritten Theil, welcher nur abgezogen und roh bleibt, läßt man mit Zucker und drey oder vier Nelken ſtoßen, und gießt warme Milch darüber, ſo bekömmt man eine Art von Chocolate, welche recht angenehm iſt, und in Marxens Material-Kammer deswegen Mandelade genannt wird. Man kann auch noch die vierte Sorte machen, welche

man

man alsdann wohl mit Recht eine Succolade oder Mandelade nennen kann, welche vortrefflich nährt, erfriſcht und ſtärkt, und nicht allein zur Delicateſſe, ſondern auch für Schwindſüchtige, dienet. Man nimmt nämlich ein Viertelpfund Mandeln, röſtet ſie in einer eiſernen Pfanne recht braun, wiſcht ſie alsdann mit einem Tüchlein ſauber ab, zerſtößt ſie in einem Mörſer, und querlet es hernach in 4 Maß ſiedender Milch; nimmt ferner 1 bis 5 Eydotter in ein wenig kalter Milch apart zerſchlagen, läßt das vorige wieder aufſieden, hebt es ab, und gießt nun beydes zuſammen, querlet es und thut ein wenig geſtoßene Nelken und Zimmet, imgleichen nach Belieben, Zucker daran.

In Syrien ſollen die Einwohner aus den gedörrten Mandeln Brod backen.

Die bittern Mandeln ſind eröffnender, trocknender, zertheilender und reinigender, als die ſüßen. Etliche des Morgens nüchtern gegeſſen, ſind gut für den Nieren-Stein; ſie ſtärken den Magen, und ſtillen das Erbrechen. Sie werden ſonſt auch von denen, ſo gern trinken oder andere trunken machen wollen, als ein vermeintes Schutzmittel wider die Trunkenheit ſehr geliebt. Plutarch, und aus ihm Athenäus, Porta, und Andere, erzählen, daß bey des Kaiſers Tiberii Sohn, Druſus, ein Medicus geweſen, welcher alle im Trinken überwunden, wenn er vorher nur 5 oder 6 bittere Mandeln gegeſſen; wenn man ihm aber daſſelbe verwehrt, ſo hat er nicht den geringſten wegtrinken können. Dieſe alte Geſchichte läßt man zwar in ihrem Werthe; jedoch will dieſes Präſervativ heutiges Tages nicht Stich halten.

Marcelli Squarcialupi de amygdalarum amararum in ebrietate vi. Puſelavii in Rhætis 1586, 8.

In Arabien, ſchreibt Camerarius, geben die Juden-Aerzte ihren Kranken geſtoßene bittere Mandeln in Ziegen- oder Kamel-Milch ein, nicht allein, wenn ihre Kranken nicht ſchlafen können, ſondern auch dadurch

eine Luſt zum Eſſen zu machen, und den Urin zu treiben. Sie ſind ein heilſames Mittel wider die Kopf-Schmerzen, wenn man ſie zerſtößt, und als ein Stirn-Band aufleget. Sie reinigen die innerlichen Theile, und führen die auf der Bruſt und in der Lunge enthaltenen Feuchtigkeiten ab. Sie haben auch zufälligerweiſe die Kraft zu eröffnen. Denn ſie reinigen die Leber von den dicken und zähen Feuchtigkeiten, welche die äußerſten Enden ihrer Adern verſtopfen. Sie heilen auch ſo gar die Schmerzen in der Seite, der Milz, den Nieren, und den dickern Eingeweiden, welche von eben dieſer Urſache herkommen. Endlich erregen ſie den Appetit, die Monatszeit und den Urin, jedoch machen ſie einen ſtark riechenden Athem. Anſtatt derſelben werden daher öfters der Wermuth und die Nüſſe gebraucht.

Vielen Thieren, als Pferden, Füchſen, Katzen, Tauben, Hühnern ꝛc. ſind die bittern Mandeln ſehr ſchädlich, und ſie ſterben leicht davon; das ſüße Mandel-Oehl aber iſt ein ſchnell wirkendes Gegengift. In den Ephemerid. Nat. Cur. Dec. I. Ann. 8. Obſ. 99, ſteht ein ſehr merkwürdiges Beyſpiel davon, daß nämlich im Jahre 1677, im Julius, als zu Breßlau ein Apotheker-Geſell das Oehl von bittern Mandeln ausgepreßt, und die Träber in den Hof geworfen, alle Hühner, die davon gefreſſen, umgekommen, und von ſieben Hühnern nur eins, dem man Theriac eingegeben, errettet worden. **Dühamel**, welcher eben dergleichen Erfahrung angeſtellt hat, ſuchte zu entdecken, auf was für Art dieſes Gift ſo ſchnell wirkte, und ſchnitt daher ein Huhn, dem er davon gegeben hatte, und welches auf der Stelle geſtorben war, auf. Als er den Kropf öffnete, fuhr ein Dunſt, welcher ſehr ſtark nach bittern Mandeln roch, und ihm ſowohl, als einem geſchickten Zergliederer, der mit ihm zugleich die Beobachtung anſtellte, eine Beklemmung verurſachte, heraus, wovon ſie beynahe erſtickt wären, ſo daß ſie von dieſem Geruche plötzlich zurück fuhren,

fuhren, und ſich ſchleunig an ein Fenſter ſtellen mußten, um friſche Luft zu ſchöpfen. Vermuthlich hat dieſer flüchtige Geruch an den gefährlichen Wirkungen der bittern Mandeln viel Antheil.

Ge. Detharding parallelismus ad M. N. C. Dec. I. A. 8. obſ. 99. de amygdalis quibusdam animalibus nocivis, ſt. im Append. ad Cent. I. & II. p. 194.

Ge. Tob. Dürrii obſ. de morte ſubitanea in volucribus Canarienſibus, ex eſu amygdalorum amarorum; ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. III. A. I. obſ. 156.

Sonſt wird auch ſowohl aus den ſüßen als bittern Mandeln ein Oehl gepreßt, wozu aber, wenn es gut seyn ſoll, keine alte noch ranzige Kerne kommen dürfen, auch die Zubereitung ohne Feuer geſchehen muß. Um das Oehl aus den Mandeln zu preſſen, zieht man die Haut ab, welches leicht angeht, wenn man ſiedendes Waſſer darüber gießt; hernach werden ſie in marmornen Mörſern geſtoßen, oder in großen Handmühlen, die den Kaffemühlen gleichen, zerrieben, und endlich unter die Preſſe gelegt. Das nach dem Auspreſſen des Oehls übergebliebene Mark giebt einen dienlichen Teig, zum Abwaſchen, und die Haut glatt zu machen. Man macht ihn zu Pulver, und gießt etwas guten Branntwein darunter. Da die eigentliche Güte des Mandelöhls davon abhängt, wenn ganz und gar kein Feuer noch die geringſte Wärme zu deſſen Zubereitung gebraucht worden: ſo iſt man darauf gefallen, die Haut von den Mandeln kalt herunter zu bringen, um auch die Wärme des ſonſt dazu gebräuchlichen ſiedenden Waſſers zu vermeiden. In dieſer Abſicht läßt man ſie fünf oder ſechs Stunden lang in kaltem Waſſer liegen, bringt alsdann die Haut herunter, und läßt ſie drey bis vier Stunden zwiſchen zwey leinenen Tüchern abtrocknen; reibt ſie alsdann in einem marmornen Mörſer mit einer hölzernen Keule, ſo lange bis ſie zu einem Teig geworden; thut ſie hierauf in einen Beutel von Zwillig oder feinen Etamin, und preßt das Oehl gelinde aus, ohne dabey Feuer zu gebrauchen. Das Oehl wird

in einem unter der Preſſe geſtellten recht reinen porzellänen Geſchirre aufgefangen. Beym Preſſen werden die Schrauben nur allmählich angezogen, da man denn ſolchergeſtalt ein ganz klares Oehl bekömmt; widrigenfalls, wenn man es mit Ungeſtüm auspreßt, wird es trübe und dick, und mithin unangenehm, und auch vielleicht unkräftiger. Man bekömmt zwar freylich auf ſolche Art nicht ſo viel Oehl, als wenn man die Mandeln warm macht, und dadurch zwingt, ſo viel Oehl als möglich von ſich zu geben; dagegen aber iſt dieſes wenige auch vortrefflich und überaus delicat. Ein jedes anderes Verfahren macht das Oehl mehr oder weniger ſcharf, und daher irritirend, anſtatt daß es mildernd und beſänftigend ſeyn ſollte. Das ſüße Mandelöhl wird in einem wohl verſchloſſenen gläſernen oder porzellänen Geſchirre aufgehoben. Anſtatt die Mandeln zu zerreiben, kann man ſie auch auf großen Handmühlen mahlen. Diejenigen, welche ſich zu dieſer Methode, das Mandelöhl ohne Feuer heraus zu bringen, nicht bequemen mögen, röſten zuweilen die Mandeln in einer Pfanne über gelindem Feuer, und rühren ſie in derſelben ſo lange mit der Hand um, bis die Haut ſtückweiſe abgeht; ſieben ſie nachher, und ſchütteln ſie zuletzt in einen Beutel von neuer Leinwand recht ſtark herum, um die Haut vollends herunter zu bringen. Hierauf ſtampfen ſie dieſelben, und bringen Feuer an die Preſſe. Meſue räth, die geſtampften Mandeln ungefähr fünf Stunden lang an einem recht warmen Orte zu erhalten, oder ſie eine Stunde lang in ein Sand- oder Aſchen-oder Marienbad zu bringen.

Bey Zubereitung des bittern Mandelöhls verfährt man auf eben dergleichen Art, wie bey Zubereitung des ſüßen; nur mit dem Unterſchiede, daß man ſie, nachdem ſie zerrieben worden, in einem glaſurten Geſchirre über gelindes Feuer bringt, um ihnen ſolchergeſtalt viel wäſſerige Theile, wovon das Oehl leicht ranzig werden könnte,

könnte, zu benehmen. Auf ſolche Art behält es ſein mildes Weſen lange; und dieſes iſt ein Vorzug, den es vor dem ſüßen Mandelöhl hat, indem es übrigens niemals einige Bitterkeit beſitzt. Aus eben dieſem Grunde ſubſtituiren es Viele demſelben ohne Bedenken, des flüchtigen Geruchs nach bittern Mandeln, welchen es ſtark an ſich hat, ungeachtet. Uebrigens behauptet man, daß das eine ſowohl als andere niemals ranzig werde, wenn man Spiritum vini tartariſatum darunter miſcht.

Da das ſüße ſowohl als das bittere Mandelöhl einige Tage nach dem Auspreſſen faſt allemal trübe zu ſeyn pflegt, ſo thut man es in eine große Bouteille, worin man etwas leeren Raum läßt, verſchließt dieſelbe dicht mit einem Pfropf, und ſetzt ſie, einen oder zwey Fuß tief in die Erde, und zwar, wo möglich, an einen Ort, wo die Sonne hinſcheinen kann. Nach 30 bis 40 Tagen findet man das Oehl ſo klar, wie Brunnenwaſſer. Alsdann gießt man es ab, und hebt es auf. Ein ſolchergeſtalt abgeklärtes Oehl iſt zu jedem beliebigen Gebrauche, vornämlich zum Bleichen der Leinwand, wofern man es dazu anwenden muß, noch beſſer.

Das aus ſüßen friſchen Mandeln gepreßte Oehl dient anſtatt des Baumöhls, vortrefflich an die Salate, inſonderheit wenn man Citronenſaft, anſtatt des Eſſigs, dazu nimmt. Es lindert, erweicht und befeuchtet; iſt gut für die ſcharfen Flüſſe, Stickflüſſe, (mit Wallrath vermiſcht,) und Huſten, (theils vor ſich, theils mit Violenſaft oder Zucker=Candi genommen), Heiſerkeit, Keichen, Engbrüſtigkeit, Seitenſtechen, Schwind= und Dörr=Sucht, und Samenfluß. Inſonderheit dient es für den Stein und Gries; macht die Gänge glatt und ſchlüpfrig, daß der Stein und Gries deſto beſſer abgeht; lindert den brennenden Urin, und bewegt den Stuhlgang. Es iſt überhaupt wegen ſeiner fetten und ſchmierigen Theile, ſehr geſchickt, die ſcharfen Materien, welche den Canal der Gedärme

reizen, zu umwickeln. Auf dieſe Art beſänftigt es die Kolikſchmerzen, welche im Magen und in den Gedärmen ihren materiellen Grund haben. Eben dieſer Urſache wegen nimmt man es in den Apotheken unter die Säfte (Looch), welche man zur Milderung der, die inwendige Haut der Luftröhre und deren Aeſte reizenden Schärfe, zu verordnen pflegt. Wenn man es unmittelbar, oder, wie man ſich gemeiniglich ausdrückt, topiſch, oder als einen Umſchlag, bey einem entzündeten und geſpannten Theile gebraucht, macht es die Faſern geſchmeidig und weich. In dieſen Umſtänden iſt es ein beruhigendes Mittel, weil es den Schmerz aufhören macht. Dahin gehört z. B. wenn man es auf das entzündete und geſpannte Trommelfell im Ohre ſchmiert. So wird es auch ein Bruſtmittel, indem es die inwendige Haut der Luftröhre im Lungenentzündungsfieber geſchmeidig macht, u. ſ. w. Daß aber die Wirkungen ſeiner erweichenden Kraft ſich nicht weiter, als bis in den Magen und in die Gedärme, erſtrecken, und daß es daher auch nicht, wie man doch insgemein dafür hält, bey Wehen nach der Geburt oder Leibſchmerzen der Kindbetterinnen dienlich ſeyn könne, beweiſt Hr. F*** in einem Schreiben an den Verfaſſer des Mercure de France, welches man im 2. St. des **XXVI.** Bandes des Hamb. Magaz. S. 188 — 199, von mir überſetzt und erläutert, antrifft. Aeußerlich erfriſcht es die Glieder, ſo damit geſchmiert werden; lindert die Schmerzen; reinigt und ſchmeidigt die Haut; benimmt derſelben Runzeln und Rauhigkeit, welche durch Verletzung der Blattern und andere ſalzige Feuchtigkeiten verurſacht worden; erweicht die harten Geſchwülſten der Mandeln; thut vortreffliche Hülfe bey ſchwerer Geburt, und iſt ein herrliches Mittel wider den Krampf. Wenn Schwangere die Bruſtwarzen einige Wochen vor der Niederkunft oft ein wenig mit ſüßem Mandelöhl und ein wenig Hirſch- oder Bock-Talg ſchmieren, ſo

wird

wird bey ihrem Säugen keine Warze aufreißen. Den ſäugenden Frauen vertreibt es, (mit Wallrath und Sp. ſal. armon. c. calce viva par. vermiſcht) die Milch-Knollen in den Brüſten, laulich damit geſchmiert.

Das aus bittern Mandeln gepreßte Oehl erwärmt, verdünnt und digerirt; öffnet die verſtopfte Lunge und Leber; bricht den Blaſen- und Nieren-Stein; treibt den Urin und die Monatszeit; vertreibt das Klingen, Sauſen und andere Gebrechen der Ohren, welche von kalter ſchleimiger Materie entſtehen, und ſtärkt das ſchwere Gehör. Es dient auch Keichenden und Milzſüchtigen, tödtet die Bauchwürmer, vertreibt die Flecken im Angeſichte, macht eine ſchöne Haut, tilgt den fließenden Grind des Haupts und Schuppen, tödtet die Läuſe, heilt die Krätze, und zertheilt die Geſchwulſten.

Grüne Mandeln in Zucker einzumachen. Die Mandeln werden, wenn die Kerne noch nicht hart ſind, geſchält, in Waſſer ganz weich gekocht, doch daß ſie nicht zerfallen, auf ein Tuch gelegt und getrocknet. Hernach muß man ſie in ſtark geſottenen Zucker legen, ſie ſtehen laſſen, bis der Zucker dünn wird, ihn abgieſſen, noch einmal kochen, ſolchen von neuem über die Mandeln gießen, und ſie alſo aufbehalten.

Sollen ſie aber trocken ſeyn, ſo kann man noch einen andern Zucker, ſo lange bis er Fäden zieht oder ſpinnt, ſieden, die Mandeln darein thun, ſie 2 bis 3 Tage darin ſtehen laſſen, hierauf den Zucker noch dicker machen, die Mandeln darein tunken, ſie auf ein Bret legen, trocken werden laſſen, und ſie in die Wärme ſtellen.

Geröſtete, gebackene oder gebrannte Mandeln, Fr. Pralines, oder Amandes à la Praline. Man nimmt auf zwey Pfund wohl ausgeſuchte, und, um den Staub davon zu bringen, in einer Serviette unter einander geſchüttelte, Mandeln, ein Pfund oder fünf Viertel Zucker. Nachdem man dieſen, ſo lange, bis er Fäden zieht, hat

hat ſieden laſſen, ſchüttet man die Mandeln hinein. Man rührt ſie mit dem Spatel wohl um, und giebt Acht, daß ſie ſich nicht an den Boden der Pfanne anſetzen. Sie werden beſtändig ſo lange umgerührt, bis ſie allen Zucker angenommen haben, und wohl gebacken ſind. Gegen das Ende erhält man ſie über einem gelinden Feuer, und rührt ſie allgemach um, um die Zuckerklümperchen zum Schmelzen zu bringen, ſo daß nichts davon zurück bleibe, ſondern ſich alles um die Mandeln herum anſetze. Man muß ſich auch in Acht nehmen, daß dieſelben nicht öhlicht werden. Wenn ſie zu platzen oder zu krachen anfangen, nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie aber in der Pfanne, und deckt ſie womit zu, damit ſie verſchwitzen. Hierauf läßt man ſie kalt werden, und thut ſie in Schachteln, oder gläſerne Geſchirre.

Auf gleiche Art kann man auch mit Haſelnüſſen verfahren.

Die auf ſolche Art gebrannten Mandeln ſehen grau aus.

Um dieſelben roth zu machen, muß man ſie, ſobald ſich der Zucker angeſetzt hat, vom Feuer nehmen, und durchſieben. Den durch das Sieb fallenden Zucker, ſchüttet man in daſſelbe Pfännchen, und thut ein Viertelpfund Zucker und etwas Waſſer hinzu, um alles zum Schmelzen zu bringen. Hierauf läßt man ihn recht ſtark einſieden, und gießt Waſſer hinzu, worin man Cochenille nebſt Alaun und Cremor tartari hat kochen laſſen. Von dieſem Waſſer gießt man ſo viel, als nöthig iſt, hinzu, damit der Zucker eine ſchöne Farbe bekomme. Nachher läßt man ihn über dem Feuer nochmal ſieden, damit er recht dick werde, weil er von der Cochenille ſeine Dicke verloren hat. Wenn er ſolchergeſtalt recht ſtark eingeſotten iſt, ſchüttet man die Mandeln hinein, nimmt die Pfanne vom Feuer, und rührt ſie ſo lang um, bis ſie trocken ſind.

Um

Um weiſse überzogene Mandeln zu machen, muß man die Mandeln zuvörderſt brühen und ſchälen, ſie ſodann in recht ſtark eingeſottenen Zucker ſchütten, es mit einander ein oder zweymal ſieden laſſen, und übrigens auf vorerwähnte Art verfahren.

Man bäckt auch die Mandeln aus Schmalz oder Oehl, und zwar folgendergeſtalt. Man zieht ſo viel Mandeln ab, als man will, rührt fein geriebenen Zucker mit Roſenwaſſer ab, läßt aber den Zucker zuvor ein wenig darin zergehen; denn das Roſenwaſſer muß von dem Zucker etwas dicklich werden, und ſchüttet ſodann die abgezogenen Mandeln darein. Leidet es die Zeit, ſo läßt man ſie über Nacht, oder doch eine gute Weile, darin liegen, macht hernach ein friſches Schmalz, oder auch nach Belieben Baumöhl (davon ſie noch beſſer und glänzender werden) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdann die Mandeln mit einem eiſernen Löffel, welcher weite Löcher hat, aus dem Zucker- und Roſen-Waſſer heraus, läßt ſie ein wenig verſeihen, und wirft ſie alſo in das heiße Schmalz, oder hebt ſie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man ſieht, daß ſie gelb werden, nimmt ſie alsdann heraus, legt ſie auf einen großen Teller, und ſchüttelt dieſelben immer hin und her, daß ſie nicht zuſammen kleben, ſo lange bis ſie ſchön glänzend und kalt ſind. Oder, man legt die Mandeln, wenn ſie abgezogen ſind, eine Weile in friſches Waſſer, und trocknet ſie ſodann auf einem Tuche oder Teller wieder ab, läßt dieſelben hernach in Oehl recht heiß werden, und bäckt dieſe Mandeln ſchön lichtgelb aus, legt ſie ſodann auf ein Papier, und rüttelt ſie wohl durch einander, daß ſie glänzend werden.

Mandeln zu backen, daß ſie wie candirt ausſehen. Man zieht Mandeln ab, weicht ſie in Roſen-Waſſer ein, ſeihet aber ſolches, wenn ſie eine Weile darin gelegen haben, wieder davon ab, läßt Schmalz in einer Pfanne wohl heiß werden, ſchwingt die Man-

deln in gröblich geſtoßenem Zucker, legt dieſelben geſchwinde in das heiße Schmalz, bäckt ſie ſchön gelb heraus, thut ſie auf Papier, und läßt ſie abkühlen.

Gebackene Mandeln werden auch die von einem mit Zimmet und Zucker vermiſchten Teige geformten, und aus Schmalz gebackenen Mandeln, welche bloß von der Geſtalt den Namen haben, genannt. Weil dieſe aber eigentlich nicht hieher gehören, werde ich deren Zubereitung unter dem Artikel Mandeln, im Buchſtaben M. beſchreiben.

Zimmet=Mandeln werden folgendergeſtalt zubereitet. Man zerklopft das Weiße von einem Ey, mit ein wenig Roſenwaſſer, wirft die abgezogenen Mandeln darein, läßt ſie durch einen Seiher oder Durchſchlag wieder verſeihen, ſchüttet fein geſtoßenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach dazu hinein, ſchüttelt und rüttelt ſie hin und her, damit ſich der Zucker an die Mandeln hänge; wirft ſodann dieſelben in eine andere mit fein geſtoßenem Zimmet angefüllte Schachtel, ſchüttelt ſie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker kleben bleibe; legt ſie alsdann auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahrt ſie an einem trockenen Orte. Man kann auch die abgezogenen Mandeln, wenn ſie eine Weile im Roſenwaſſer, darein ein wenig geriebener Zucker geworfen worden, geweicht, aus heißem Schmalze ſchön gelblich backen, und ſobald ſie aus der Pfanne gekommen, auf einem mit klein geſtoßenem Zucker und Zimmet dick überſtreueten Bogen Papier geſchwinde herum wälzen. Denn wenn ſie nicht noch warm ſind, nehmen ſie auch den Zucker und Zimmet nicht leicht mehr an.

Außer dieſem laſſen ſich auch die Mandeln auf vielerley Art gebrauchen, und manches ſowohl Zucker=Gebackenes, als auch anderes Nützliches daraus zubereiten, wie ſolches in den nachſtehenden Artikeln weiter ausgeführt wird.

Mandel=

Mandel = Aepfel zu backen. Man nimmt abgeſchälte und klein geſtoßene Mandeln, Zucker, Roſenwaſſer, Semmelkrume und Eyer, davon aber nur meiſt das Weiße. Sollte es ein wenig zu dünn werden, kann man etwas Reiß = Mehl dazu thun. Wenn der Teig fertig iſt, kann man Aepfel daraus formiren, und an ſtatt des Stiels ein Stückchen Zimmet darein ſtecken. Alsdann werden die Aepfel in Butter oder Schmalz gebacken, und entweder trocken, oder in einer Weinbrühe, und mit Zimmet und Zucker überſtreut, aufgetragen.

Mandel = Bilder und Früchte zu verfertigen. Man pflegt ein halb Pfund geſtoßene Mandeln und ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker zu nehmen, es mit Roſenwaſſer abzurühren, und auf einer Kohlengluth in einer Conditor=Schüſſel oder meſſingenen Keſſel abzutrocknen; es muß aber immerzu gerührt werden, und zwar ſo lange, bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibt, wenn man darauf ſchlägt; hierauf wieder vom Feuer genommen, kalt gemacht, daß man es angreifen kann, und dieſer Teig mit geſtoßenem Zucker, auch mit etwas Kraftmehl, ſtark ausgearbeitet. Alsdann verfertigt man Früchte davon, wie es beliebig, entweder in der Hand, oder auch in Formen gedrückt, legt dieſelben auf ein Papier, und läßt ſie in einem Siebe beym Ofen trocknen, oder dörrt ſie in einem Zuckerofen, und macht ſie nach eigenem Belieben. Auf dieſe Weiſe können allerley Bilder, Früchte, Thiere, Fiſche, Schnecken, Auſtern, Muſcheln u. d. gl. nach Lebensgröße verfertigt werden. Will man es nicht ſo gut haben, kann man einen guten Theil Kraftmehl darunter nehmen.

Mandel = Biſcuit. Man ſtößt ein Pfund geſchälte Mandeln mit Eyerdottern recht fein, thut ein Pfund fein geſtoßenen Zucker dazu, rührt es mit 2 Eyerdottern wohl unter einander, ſetzt es auf, beſtreut es mit Zucker, und läßt es backen.

Mandel=

Mandel-Bogen auf die Torten. Zu 12 Bogen wird eine meſſingene Pfanne genommen, ein halb Pfund Zucker nebſt einem Nößel Waſſer hinein gethan, und recht dick eingeſotten; alsdann $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln klein geſchnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund aber klein geſtiftelt geſchnitten. Hernach muß man die klein geſchnittenen Mandeln erſtlich in den geſottenen Zucker rühren, ſie wohl einſieden laſſen, und öfters umrühren, damit ſie nicht anbrennen. Zuletzt pflegt man auch die andern Mandeln, das Weiße von zwey Eyern, zwo geſchnittene Schalen von einer Limonie nebſt dem Safte darein zu rühren, die dazu gehörigen blechernen Bogen mit Schmalz zu beſchmieren, Oblaten ſo groß zu ſchneiden, daß die Bogen damit überdeckt werden können, alsdann die Mandelfülle recht dick darauf zu ſtreichen, langſam zu backen, ferner ein- oder zweyerley Eis mit Citronat beſtreut zu machen, und, bis das Eis hart wird, anziehen zu laſſen, hierauf es auf die Torte fein hoch aufzurichten, aber vorher Zucker mit Waſſer ganz braun zu ſieden, die Oerter in heißen Zucker einzutunken und aufgebogen doppelt auf einander zu ſetzen.

Mandel-Brezeln, ſiehe **Mandel-Präzeln.**

Mandel-Brod zu backen. Hiezu kann man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, eben ſo viel Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 ganze Eyer und 3 Eyerdotter, Zimmet, Muskaten-Blüthe, Cardamomen, von jedem $\frac{1}{2}$ Loth, 2 Löffel voll Roſen- oder Zimmet-Waſſer, eine gute Handvoll Anieß, auch, wenn es beliebig, 2 Loth eingemachte Citronen- und eben ſoviel Pomeranzen-Schalen und Citronat, nehmen. Die Eyer muß man zuerſt wohl und etwas lange rühren; denn, je länger ſie gerührt werden, deſto ſchöner wird das Mandelbrod. Hierauf kann man nach und nach den Zucker, ſodann aber das Mehl und die Gewürze, und endlich die eingemachten Schalen darein rühren. Zuletzt ſchmiert man die dazu gehörige Pfanne mit Butter, belegt den Boden und neben herum

die

die Seiten mit Oblaten, ſchüttet den Teig darein, und läßt ihn ausbacken. Wenn nun dieſes Brod kalt geworden iſt, ſchneidet man Schnitte daraus, und braunt ſie ab, oder giebt ſie auch unabgebräunt auf den Tiſch.

Schwediſches Mandel-Brod. Nachdem vorher ½ Pfund geſtoßener Zucker und eben ſo viel geſtoßene Mandeln wohl unter einander gerührt worden, muß man 3 wohlgeſchlagene Eyer daran ſchütten, auch Gewürznägelein, Muskatenblüthe und Cardamomen von jedem 1 Quent, gröblich ſtoßen und dazu thun, allenfalls auch Citronenſchale und Citronat, und alsdann mit ſo viel Mehl, daß es ein rechter Teig wird und ſich formiren läßt, wohl unter einander rühren. Nach dieſem werden kleine Brödlein daraus gemacht, fein langſam gebacken, und wenn ſie gebacken ſind, mit einem Zucker-Eis beſtrichen, und mit überzogenem Anieß überſtreut.

Wiener Mandel-Brod. Es werden 12 ganze Eyer und 12 Dotter in einem Geſchirre eine halbe Stunde lang gerührt, alsdann ein halb Pfund geſtoßene Mandeln nebſt 1 Pfund Zucker wieder ¾ Stunden lang gerührt, endlich die Schalen von 2 Limonien kleingeſchnitten, und nebſt 1 Pfund Mehl wohl unter einander gerührt. Nach dieſem wird dieſe Maſſe in ein dazu gehöriges und beſtrichenes Geſchirr geſchüttet, fein langſam gebacken, abgekühlt, recht dünn geſchnitten, und auf einem Roſt abgebräunt.

Engliſch Mandel-Brod. Vorher muß man 3 ganze Eyer und 4 Dotter in 12 Loth fein geſtoßenen Zucker ſchlagen, eine halbe Eyerſchale voll Roſenwaſſer daran gießen, und es mit einem Kochlöffel ¼ Stunde lang wohl unter einander rühren. Hierauf wird ⅛ Pf. fein geſtoßene Mandeln nebſt 12 Loth wohl geſtoßenem und durchgeſiebten Zucker dazu gethan, alles wieder recht unter einander gerührt, mit Zimmet, Muskaten-

blu-

Blumen und Cardamomen gewürzt, jedoch ſo, daß der Zimmet um ein merkliches vorſchlage; und endlich 8 bis 10 Loth fein Mehl darein gerührt, daß es wie ein dicker Strauben-Teig wird. Nach dieſem pflegt man irdene Förmchen mit Butter zu beſtreichen, den Teig hinein zu füllen, ſelbige aber nicht ganz voll zu machen, auf ein Blech in einen heißen Ofen zu ſetzen, ½ Stunde lang darin fein gelblich backen zu laſſen, hernach aus den Formen wieder heraus zu nehmen, und, wenn es beliebig, zu vergolden. Das Gewürz kann auch wohl davon bleiben.

Mandel-Brühe über Hühner und Kapaunen. Die Mandeln werden gehackt, oder in einem Mörſer gerieben; hernach ſchüttet man etwas weniges Hühnerbrühe, ſo aber nicht fett ſeyn darf, und einen siedheißen Malvaſier darüber; miſcht geriebenes Brod, Muskatenblumen, Zucker und Triſenet darunter, gießt ein wenig Roſeneſſig dazu, läßt dieſe Brühe ſieden, und richtet ſie über Kapaunen und Hühner an.

Will man ſich einer ſolchen Brühe über einen Haſen oder Lendenbraten bedienen, ſo muß ſie mit etwas Saffran gelb gemacht werden. Man kann auch geriebenen Pfefferkuchen mit Roſinen und Weinbeeren darunter miſchen, oder auch das auf einem Reibeiſen abgeriebene Gelbe von einer Citrone, mit würflich geſchnittenem Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchalen dazu thun.

Mandel-Butter, L. Butyrum amygdalinum, Fr. Beurre d'amandes; dieſe zu machen, nehme man ungefähr 20 ſüße Mandeln, ſtoße dieſelben ſehr klein, und vermiſche ſie mit ½ Pfund friſcher Butter, einem Teller voll Zucker, der recht klein geſtoßen worden, ein wenig Orangen- oder Pomeranzenblüth-Waſſer, wohl unter einander, und richte ſolches alles auf einem Teller zu, oder gebe ihm eine Form, welche man will. Auf eben dieſe Weiſe wird auch die Piſtacien- und Nuß-Butter, und ſodann mit Mangold-Saft grün gemacht.

Sonſt

Sonſt aber wird auch die eigentlich ſogenannte Mandel-Butter erſt zwar, vorgedachtermaßen, mit recht klein und zart geſtoßenen Mandeln wie ein Marzipan-Teig gemacht, ſodann durch ein Haarſieb gerieben, und durch eine beſonders dazu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, fadenweiſe hindurch, und alſo auf einen Teller in Form eines Berges gedrückt, und alsdann zum Verſpeiſen aufgetragen. In Ermangelung der Spritze darf ſie auch nur durch einen Durchſchlag mit einer breiten Kelle gedrückt werden.

Mandel-Creme, ſiehe unter Creme.

Gebackene Eyer von Mandeln. Es werden abgezogene Mandeln geſtoßen, zart gerieben und in zwey Theile abgetheilt; der eine Theil davon wird weiß gelaſſen, der andere hingegen mit Saffran gelb gemacht, daß er wie ein Dotter wird. Hernach nimmt man von dem Weißen, und macht es um das Gelbe herum, daß es wie ein Ey wird, und fährt damit fort, bis alles fertig iſt. Sodann bereitet man ein Eis von Eyerklar, und ſchönem weißen Zucker, (ſiehe den folgenden Artikel) und überſtreicht das ganze Ey damit, daß es fein glatt wird, da es dann, wenn es trocken iſt, vollkommen wie ein rechtes Ey ausſieht. Wenn dieſes Ey in Viertel zerſchnitten werden ſoll, muß es geſchehen, ehe es geeiſet wird, und hernach müſſen die Viertel allein geeiſet werden, indem das Eis ſonſt abzuſpringen pflegt.

Mandel-Eis. Man pflegt Eyweiß, ſo viel man will, zu nehmen, halb Zucker und halb zu Mehl abgerührte Mandeln darein zu rühren, bis es ein dicker Brey wird, und hernach dasjenige Stück, welches beliebig, damit Meſſerrückens dick zu überſtreichen.

Gefüllte Mandel-Fiſche. Es wird ein Teig von feinem Mehle, Eyerdottern, etwas ſüßem Wein und ein wenig Zucker angemacht, zu einem Teiglein gewirkt, ausgewalgert, eine dazu gehörige Form damit beſtreut, der Teig darein gedrückt, mit einer kräftigen Mandel-

Fülle

Fülle angefüllt, die andere Form darauf gelegt, und feſt darüber zuſammen gedrückt; wiewohl dieſelbe auch nur auf einer Seite ganz flach mit dem Teige zugemacht, bezwickt und zuvor mit einem Eye überſtrichen werden kann, damit der Teig beyſammen bleibe. Wenn dieſes geſchehen iſt, können die alſo formirten, gefüllten und zuſammengemachten Fiſche aus der Form genommen, mit einem Ey überſtrichen, auf einem Bleche in den Ofen geſetzt, darin ſchön lichtgelb gebacken, und, wenn es beliebig, mit gröblich zerſtoßenem Zucker überſtreuet werden.

Mandel-Gebackenes in Butterteig. Man kann ein halb oder ein Viertel-Pfund Mandeln, ſo viel man nämlich nöthig hat, recht fein ſtoßen, hernach ſo viel geriebenen Zucker, ein Stückchen Butter, und zwey Eyerdotter dazu thun, daſſelbe ferner in einem großen Mörſer zu einem Teige ſtoßen, alsdann einen mürben Butterteig etwas dünn ausrollen, viereckige Stücke, die aber nicht zu groß ſeyn dürfen, davon ſchneiden, ſolche mit Eyern beſtreichen, auf ein jedes Stück etwas von den Mandeln ſetzen, oben die vier Ecken zuſammen nehmen, an einander kleben, in eine Tortenpfanne thun, langſam gar backen, anrichten, und Zucker darauf ſtreuen.

Mandel-Gehäcke. Man nimmt kleingeſtoßene Mandeln und eine gute Milch, macht davon eine Mandelmilch, rührt Kraftmehl darunter, läßt es auf einem Kohlenfeuer ſieden, wie ſonſt einen gemeinen Mehlbrey, und ſtreut zuletzt Zucker darauf.

Oder: es wird von 4 Eyern, und einer obern ſüßen Milch ein gelindes Eingerührtes gemacht, alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund kleingeſtoßene Mandeln unter das Eingerührte gemiſcht; hernach weicht man die Broſamen von einer Semmel in Sahne, zuckert es, und macht mit 2 oder 3 Eyern, oder einer Mandelmilch, obbeſagtes Eingerührte zu einem dünnen Teige; läßt ſodann in einer Schüſſel friſche Butter zergehen, ſchüttet den Teig darein

ein, und giebt oben und unten Gluth, ſo geht er ſchön auf. Hiebey aber iſt zu merken, daß, wenn man Mandelmilch zum Nachgießen gebraucht, man vorher nicht ſo viel oder gar keine geſtoßene Mandeln nehmen darf; jedoch muß alsdann die Mandelmilch deſto dicker und kräftiger gemacht werden.

Oder: man nimmt zu einer großen Hauptſchüſſel 1 Pfund Mandeln, zieht ſie in heißem Waſſer ab, läßt ſolche in kaltem Waſſer erkühlen, und ſtößt ſie auf das kleinſte mit Roſenwaſſer an, thut ſelbige ferner in eine tiefe Schüſſel, miſcht 1 Pfund geriebenen Zucker darunter, rührt alles wohl unter einander, und ſchlägt 10 ganze Eyer, nebſt ſo viel Dottern, daran; ſollten aber die Eyer nur klein ſeyn, ſo können der ganzen Eyer 12, und der Dottern 10 Stück genommen, anderthalb Stunden lang gerührt, und klein geſchnittene Citronenſchalen darein geworfen werden. Wenn ſolches geſchehen iſt, wird eine andere Schüſſel mit Butter beſtrichen, ein blechener Reif über die Schüſſel gerichtet, und ſolcher inwendig mit Teige vermacht, damit das Gehäcke nicht ausrinne, hierauf in eine Schüſſel geſchüttet, und in einer Tortenpfanne gebacken. Nachher nimmt man den blechernen Reif von der Schüſſel hinweg, und ſtreut Zimmet darauf.

Mandel-Gelee oder Sulze. Man nimmt Mandeln, ſtößt ſie klein, treibt ſie mit warmer Milch durch, thut ſie nebſt ein wenig Hauſenblaſe in eine Pfanne, läßt beydes zuſammen ſieden, daß es fein dick wird, ſchüttet es in eine Schüſſel, und läßt es gerinnen.

Mandel-Hirſch. Man kann ſo viel Mandeln, als man die Form damit zu füllen denkt, hacken und zart reiben, weißen Traganth in Roſenwaſſer einweichen: alsdann, wenn die Mandeln gerieben ſind, den Traganth nebſt 3 Löffeln voll Gummiwaſſer dazu thun, die Mandeln auch noch damit abreiben, ein gut Theil Zucker daran ſchütten, hierauf die Mandeln in die Hirſch-Form drücken,

cken, und wenn dieſelbe mit ein wenig Mehl an beyden Seiten beſtreut worden, zubinden, eine Weile darin laſſen, hernach die Form abziehen, den Hirſch mit zart geſiebtem Zimmet beſtreuen, auch, wenn es gefällig, demſelben Hörner machen, und ſie vergolden.

Mandel=Käſe. Es wird ein Stück Hauſenblaſe, als eine Hand groß, klein geſchnitten, alsdann in ein wenig Waſſer gethan, daß es bedeckt iſt; hernach läßt man es eine Weile darin ſtehn, und kocht ſolches ganz gelinde auf dem Feuer, bis es weich wird; hierauf rührt man es, damit es ſich nicht anſetze, ſtreicht es durch ein Haartuch warm durch, ſetzt ungefähr anderthalb Quart ſüße Milch zum Feuer, und wenn ſolche anfängt zu kochen, thut man 4 gute Hände voll ganz fein geſtoßene Mandeln, ein wenig Salz, Zucker, und die durchgeſtrichene Hauſenblaſe in die Milch, und läßt es wieder kochen; es muß aber beſtändig gerührt werden, weil ſich die Mandeln ſonſt gern anſetzen; alsdann wird es abgenommen und hingeſetzt, damit es abkühle oder verſchlage; denn, wenn es allzu heiß in die Form kömmt, will es nicht gern ablaſſen, und ſodann, wenn es noch laulich iſt, in eine Form gegoſſen, und hingeſtellt, daß es kalt und hart werde. Wenn es nun aus der Form gethan wird, und nicht ablaſſen will, ſo ſchlägt man ein heißes naſſes Tuch über die Form, ſo löſt es ſich. Endlich wird es mit einer guten Eyermilch, oder Sahne, oder Wein, mit Zucker ſüß gemacht, und auf den Tiſch gegeben.

Mandel=Kräpfchen. Man zieht $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln ab, ſtößt ſie, je kleiner je beſſer, mit ein wenig Roſenwaſſer, damit ſie nicht öhlicht werden, zerklopft ein ganzes Ey, und das Weiße von zwey Eyern, ſchüttet ſie an die Mandeln, zuckert ſelbige, und gießt noch ein wenig Roſenwaſſer dazu, doch nicht zu viel, damit dieſe Fülle nicht zu dünn werde, und durch den Teig ſchlage; nimmt ſodann ſchönes Mehl, zwey Eyerdotter, ziemlich

viel

viel Butter und ein klein wenig Waſſer, läßt die Butter zergehen, macht einen Teig davon, treibt ihn auf das dünneſte, ſchlägt obige Fülle darein, und bäckt ſie aus Schmalz, rührt aber dieſe Mandel-Fülle ziemlich lange, weil ſie deſto beſſer wird.

Oder: man nimmt mit Roſen abgeriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund; Pinien, ſechs Loth, weicht es in heißes Roſenwaſſer, und läßt es darin quellen; reibt ſie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Roſen-Waſſer daran, rührt es unter einander, doch daß es nicht zu dünn werde, macht darauf ein Teiglein von Roſenwaſſer und ſchönem Mehle, ſchlägt die Fülle darein, macht kurze Striezeln daraus, und bäckt ſie in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Kranz. Man muß 2 Pfund abgezogene und gröblich gehackte Mandeln nehmen, 1 Pfund wohl durchgeſiebten Zucker darunter rühren, beydes mit Roſenwaſſer anfeuchten, 2 wohl zerklopfte Eyweiße nach und nach darunter miſchen, doch alſo, daß es nicht zu feucht werde, ferner mit klein geſchnittenen Citronenſchalen vermengen, den Teig ſodann auf Oblaten legen, wie man will, groß oder klein, auch, wenn es beliebig, mehr als einen Kranz davon aufrichten, und zwar den erſten groß, die andern aber immer kleiner. Sollen aber die Kränze recht groß ſeyn, und ihrer viele auf einander gelegt werden, ſo muß auch mehr Teig angemacht werden. Wenn man ſie nun auf die Oblaten gelegt hat, kann man ſie auf einem Blech in dem Ofen fein ſchnell abbacken, alsdann die Kränze, wenn ſie aus dem Ofen genommen werden, mit einem von Zucker und Roſenwaſſer angemachten Eiſe überſtreichen, und noch ein wenig an einen warmen Ort ſtellen, damit ſie fein röſch bleiben.

Kleine Mandel-Kränze. Man nehme 2 Hände voll abgeſchälte Mandeln, ſtoße ſie in einem großen Mörſer klein, alsdann klopfe man das Weiße von zwey Eyern recht wohl, thue es dazu, und ſtoße es ein wenig

zuſammen. Hierauf wird 1 Pfund fein geſtoßener Zucker, und zwar handvollweiſe, dazu geſtoßen, daß es ein recht ſteifer Teig wird, den man walgern und rollen kann; alsdann wird ſolcher auf einen Back-Tiſch gelegt, mit etwas zart geſtoßenem und durchgeſiebtem Zucker, wie auch feiner durchgeſiebter weißer Stärke zuſammen gemengt, der Teig damit ausgewalgert, in längliche Stücke geſchnitten, und rund zuſammen, als ein kleiner Ring, gebogen. Hieraus können nun groſſe und kleine, wie man ſie haben will, auch davon allerley Figuren mit dazu verfertigten Inſtrumenten ausgeſtochen, und gemacht, und ſodann in einem Ofen oder Tortenpfanne gebacken werden, ſo laufen ſie hoch auf, und ſehen ſchön aus. Das Blech oder die Tortenpfanne muß aber vorher mit feiner durchgeſiebter weißer Stärke wohl beſtreuet werden.

Mandel-Lebkuchen, ſiehe Pfeffer-Kuchen.

Mandel-Marzipan, ſiehe unter Marzipan.

Mandel-Maultaſchen. Hierzu wird 1 Pfund feines Mehl, und 1 Pfund friſche Butter blätterweiſe darein geſchnitten, mit einem Wälgerholze wohl abgearbeitet, hierauf mit 16 Eyerdottern und 8 Löffeln voll Wein ein Teig angemacht, mit einem Nudelwälger ausgetrieben, und zweymal vierfach zuſammen geſchlagen. Wenn dieſes geſchehen iſt, pflegt man 64 Stückchen zu ſchneiden, ein jedes fein dünn und viereckig auszuwalgern, und zwar in der Größe eines kleinen Tellers, alsdann die Mandelfülle zuzurichten, ferner den ſchmählern Theil über die Mandeln, nnd den andern etwas mehr als halb darüber, zu legen, abzurädeln, mit Eyern zu beſtreichen, mit fein geſiebtem Zucker zu überſtreuen, und langſam zu backen.

Mandel-Milch. Man nimmt anderthalb Pfund ſüße Mandeln, und ein Dutzend bittere, ſchält ſolche, ſtößt ſie im Mörſer, und benetzt ſelbige mit ein wenig Milch, damit ſie nicht gerinnen. Hierauf macht man 3 Quart Milch laulich warm, zerläßt die Mandeln darin,

in, ſchlägt ſolche, ſo gut als möglich, durch ein Haartuch, thut alsdann die durchgeſchlagene Milch mit einem Stücke Zimmet in eine Caſſerolle, ſetzt ſie aufs Feuer, läßt ſie wie Sahne kochen, und rührt ſie beſtändig mit einem Löffel um. Wenn alsdann die Milch dicklich wird, thut man ſo viel Zucker, als nöthig iſt, und ein wenig Salz dazu, legt hierauf kleine und trockne Semmelrinde in die Schüſſel, in welcher man anrichten will, ſchüttet die Mandelmilch darauf, und richtet ſie warm an. Man bedient ſich derſelben gemeiniglich des Abends bey dem Eſſen.

Will man aber die Mandelmilch als ein Beygericht, es ſey an Fleiſch= oder Faſttagen, anrichten, ſo wird ſie auf folgende Weiſe zubereitet. Wenn die Mandeln klein geſtoßen ſind, ſchüttet man ein Quart Milch in eine Caſſerolle, und läßt dieſelbe mit ein wenig Salz, einem Stücke ganzen Zimmet, grüner Citronenſchale, wie auch mit Zucker, kochen, zerläßt darin die Mandeln, ſchlägt es zuſammen nebſt dem Gelben von friſchen Eyern durch ein Haartuch; hierauf wird eine Caſſerolle voll Waſſer zum Feuer auf ein Caſſeroll=Loch geſetzt, und wenn das Waſſer zu ſieden anfängt, wird die Schüſſel, in welcher man anrichten will, auf die Caſſerolle geſtellt; es muß aber die Schüſſel größer ſeyn als die Caſſerolle, damit das Waſſer währendem Kochen nicht hinein laufe. Nach dieſem thut man die Mandelmilch in die Schüſſel, deckt dieſelbe mit einem ziemlich großen heißen Tortenpfannen=Deckel zu, legt glühende Kohlen darauf, und hebt zuweilen den Deckel in die Höhe, damit man ſehen kann, ob die Milch auch nicht zu viel koche. Wenn ſie alsdann beſtanden, wird die Schüſſel von der Caſſerolle abgenommen, worauf man die Milch an einem kühlen Orte erkalten läßt, und ſie als ein Beygericht kalt anrichtet.

Eine Milch von Mandeln und Reiß=Mehl. Man ſtößt und reibt Mandeln mit Milch klar ab,

 kocht

kocht Reißmehl darin, behält von der Milch etwas übrig, macht das Reißmehl ſüß, richtet es in einer Schüſſel etwas hoch an, beſtreuet es mit Zimmet, und klein geſchnittenen Pinien und Piſtacien, läßt es kalt werden, und gießt die geſtandene Mandelmilch rings herum.

Eine geſtandene Mandel-Milch. Man nimmt 3 Kälber-Füße, ſiedet ſie in Waſſer, zieht $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln ab, ſtößt ſie mit Roſenwaſſer, nimmt die Brühe von Kälberfüßen, zwingt die Mandeln mit durch, zuckert es ein wenig, gießt es in eine Schüſſel, und ſezt es in den Keller, ſo geſtehet es. Alsdann nimmt man kleine Roſinen, Pinien und Piſtacien, menget ſie unter einander, und belegt es oben wie ein Stern, dazwiſchen auch Citronen- und Pomeranzenſchalen in feinen Zügen.

Mandel-Muß. Man ſtößt Mandeln mit Roſenwaſſer ab, daß ſie wohl darnach riechen, und weicht alsdann die Broſamen von einer Semmel in Sahne; wenn ſie weich ſind, treibt man ſie durch einen Seiher, rührt ſie an die Mandeln, läßt es alsdann einen Sud thun, und zuckert daſſelbe. Sollte es aber zu dick geworden ſeyn, ſo wird noch mehr Roſenwaſſer dazu gegoſſen, in einer Schüſſel angerichtet, Zimmet darauf geſtreuet, und hernach kalt oder warm auf den Tiſch gegeben.

Oder: es werden abgezogne Mandeln, gewaſchene Weinbeeren, und ausgekörnte Roſinen, von jedem gleich viel, gehackt, geriebene Semmel in Schmalz geröſtet; ferner Zucker, Zimmet, Ingber, Muskatennuß, und ein wenig ſüßer Wein daran gethan, und geſotten bis es ſo dick wie ein Lungen-Mus, wird.

Oder: man ſtößt Mandeln, nimmt eine gute ſüße Milch, und zu einem Quart derſelben das Weiße von 5 Eyern; alsdann klopft man die Milch und das Eyweiß wohl zuſammen, rührt die geſtoßenen Mandeln, wie auch Zucker und Roſenwaſſer darunter,

ter, läßt es einen Sud thun, und giebt es alſo kalt zu eſſen.

Oder: man nimmt ein halb Pfund Mandeln, legt ſolche in heiß Waſſer, daß ſie ſich abſchälen, und ſtößt ſie mit Roſenwaſſer; wenn ſie recht klein gerieben ſind, gießt man ein Quart gute Milch dazu, und reibt beſtändig, bis ſie gar iſt; hernach ſetzt man ſie in einem Tiegel zum Feuer, thut Semmelkrume daran, läßt ſolches zuſammen kochen, und rührt es währendem Kochen beſtändig um. Wenn es dick genug iſt, wird Zucker daran gethan, und beym Anrichten Zucker und Zimmet darauf geſtreut.

Mandel-Präzeln. Hiezu pflegt man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, 8 Loth Eyweiß, und 4 Loth weißes Roſenwaſſer zu nehmen, und es wohl zu zerklopfen, alsdann die Mandeln auf das allerfeinſte zu zerſtoßen oder zu zerreiben, und das vorher mit dem Eyweiß wohl zerklopfte Roſenwaſſer gemächlich in die Mandeln, damit ſie nicht öhlich werden, zu tröpfeln; man hat aber mit dieſem Geſchäfte eine Stunde lang genug zu thun. Wenn ſie nun recht klein ſind, wird $\frac{1}{4}$ Pfund fein geſtoßener Zucker darunter gethan, und der Teig wohl abgeknetet; hernach werden Präzeln daraus formirt, ſelbige auf ein rundes, unten mit Mehl beſtreutes, Tortenblech, und damit auf ein kleines Kohlenfeuer, geſetzt, und wenn ſie ſich heben, auch oben auf den Deckel glühende Kohlen gethan, damit ſie im Backen eine ſchöne lichtgelbe Farbe bekommen. Es können auch dieſe Präzeln auf ein Blech geſetzt und in einem Ofen gebacken, und nachher ein wenig mit einem zerklopften Eydotter überſtrichen werden, ſo ſehn ſie den Eyer-Präzeln nicht ungleich. Nachdem nun dieſe Mandel-Präzeln hübſch lichtbraun, und aus dem Ofen herausgethan worden, läßt man ſie auf einem Bret fein zugedeckt kalt werden.

Mandel = Salat. Man ſchält ſüße Mandeln, ſchneidet ſie in Stücke, legt ſie in eine Schüſſel, thut Senf dazu, und richtet dieſen Salat mit Granatäpfel=Kernen und Zucker an.

Mandel = Salſe. Die Mandeln müſſen vorher im warmen Waſſer abgezogen, alsdann zart geſtoßen, mit Eſſig oder Wein durchgerieben, ein wenig gezuckert, und hernach zum Gebratenen auf den Tiſch gegeben werden.

Mandel = Schlangen. Nachdem man ½ Pfund Mandeln abgeſtoßen, imgleichen anderthalb Viertel Zucker, ein wenig Muskatenblüthe, geriebene Citronen=Schalen und zwey Eyer, nebſt einem Viertel Citronat dazu genommen hat, kann man dieſes alles unter einander rühren, alsdann einen ſüßen Butterteig nach der Länge auswälgern, die Fülle darauf legen, und es wie andere Schlangen machen, außer daß noch ein Teig, einen guten Meſſerrücken dick ausgewälgert, abgerädelt, auf die eingefüllten Schlangen gelegt, daß es wie Schuppen ausſieht, hernach mit Eyerdottern beſtrichen, in den Ofen geſetzt und gebacken wird. Wenn die Schlangen gebacken ſind, können ſie mit Zucker und Roſenwaſſer überſtrichen, und mit weißem Biſam=Zucker beſtreuet werden, und zuletzt muß man die Krone vergolden.

Mandel = Schnitte. Es wird ein Teig von ¼ Pfund geſtoßenen Mandeln, ¼ Pfund ſchönem Mehl, eben ſo viel geriebenem Zucker, nebſt 2 Eyern angemacht, ſelbiger durchgearbeitet und ausgewälgert, als wenn ein Rand um eine Schüſſel geſetzt werden ſollte, ſodann mit einem Wälgerholz ein wenig platt gerollt, und zwar ungefähr 2 Finger breit, ferner in längliche Stücke abgeſchnitten, und langſam gebacken, und auf den Tiſch gegeben.

Süße Mandel = Schnittchen. Man kann abgezogene Mandeln ſtoßen, oder klein hacken, geriebene Semmel in Butter röſten, ſie zu den geſtoßenen Man=

Mandeln in eine Schüſſel thun, ein wenig ſüßen Wein, nebſt Zucker, Muskatennuß und Cardamomen dazu ſchütten, Citronenmark mit Zucker einſtreuen, ſolches nebſt Citronenſchalen auch darunter rühren, es auf die Semmelſchnitte fein derb und in der Mitte hoch aufſtreichen, obenher mit Eyerdottern beſchmieren, und in geſchmolzener Butter gelb abbacken. Die Schnitte können etwann auch durch gequerlte Eyer gezogen werden.

Mandel-Seife, ſiehe unter Seife.

Mandel-Späne, oder **Hobel-Späne**. Man kann ein oder zwey Pfund Mandeln nehmen, nachdem man braucht, auch etwann den vierten Theil bittere Mandeln dazu nehmen, und ſolche klein ſtoßen; alsdann auf 1 Pfund Mandeln $\frac{1}{2}$ Pfund fein geriebenen Zucker; hat man aber bittere Mandeln mit dazu genommen, ſo rührt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit den Mandeln wohl durch einander; alsdann wird auf ein Pfund Mandeln das Weiße von 6 Eyern mit einer birkenen Ruthe zu einem Schnee oder ſteifen Schaum geſchlagen und dazu gerührt; ſodann ein Eiſenblech, dergleichen die Bäcker gebrauchen, ſauber rein und warm gemacht, mit reinem Wachs wohl beſchmiert, von den angerührten Mandeln einen Meſſerrücken dick, ganz eben und dicht überher darauf gethan, und in einem Backofen, welcher nicht zu heiß, ſondern meiſt verſchlagen iſt, gelblich gebacken. Sogleich als man es heraus nimmt, ſchneidet man es in breite Striemen, ungefähr 2 Finger breit und 2 Finger lang, und wickelt ſolche auf runde Hölzer, daß es wie Hobelſpäne ausſieht. Die oberſte Seite von dem Gebackenen muß auch oben bleiben. Bey dem Abſchneiden und Umwickeln muß man etwas geſchwinde verfahren, ſonſt wird es hart und zerbricht. Wenn es hart iſt, kann man es von den Hölzern abziehen, und bis zum Anrichten ein wenig warm und trocken halten; ſonſt pflegt es nachzulaſſen und weich zu werden. Wenn man keine Gelegenheit mit einem Backofen hat, muß

man es nach und nach in einer Tortenpfanne alſo gar machen. Man kann auch ſonſt bey dem Aufwickeln allerhand Figuren oder Modelle davon machen. Es iſt ein ſchön leicht Gebackenes; man muß ſich aber bey dem Backen wohl in Acht nehmen, weil es leicht braun wird.

Mandel = Strizel. Man läßt abgezogene Mandeln eine Stunde lang in kaltem Waſſer liegen, trocknet ſie auf einem ſaubern Tuche ab, ſtößt ſie in einem Mörſer mit Roſenwaſſer recht zart, ſchlägt 1 oder 2 Eyer, nachdem die Anzahl der Mandeln groß oder klein iſt, mit ein wenig Roſenwaſſer ab, ſchüttet ſie gemächlich an die geſtoßenen Mandeln, macht ſolcher Geſtalt ein Teiglein an, rührt ein wenig Semmelmehl, Zucker, geſtoßenen Zimmet und Muskatenblüthe darunter, macht den Teig weder zu dick noch zu dünn, läßt friſches Schmalz heiß werden, und ſodann wieder erkalten, netzt einen zinnernen Teller auswendig mit Schmalz, thut ein wenig Teig darauf, und formirt Strizeln daraus in beliebiger Größe, jedoch dürfen ſie nicht gar zu groß ſeyn. Nach dieſem kann man ſie in das Schmalz legen, welches aber nicht gar zu heiß ſeyn darf, die Pfanne alsbald über das Feuer halten, den Strizeln zuerſt eine ſtarke Hitze geben, bis ſie ein wenig in die Höhe gehen, ſelbige fein langſam heraus backen, und zuletzt, daß ſie nicht ſchmalzig werden, wieder eine gute Hitze geben.

Mandel = Strudel. Die Mandeln werden abgezogen und klein geſtoßen; alsdann muß man Brod in Sahne weichen, nach Belieben zuckern, 1 oder 2 Eyer daran ſchlagen, jedoch daß das Brod nicht allzu naß werde, ſolches ein wenig ausdrücken, Citronenſchnittlein darein thun, und es auf die bey den Mandelſchlangen gezeigte Art machen. Das Gewürz kann dazu genommen, oder auch nach Belieben davon gelaſſen werden.

Man=

Mandel = Suppe. Man nimmt Mandeln nach Belieben, ſchält ſie, ſtößt ſie mit ein wenig Roſenwaſſer klein, ſetzt Milch, nach Gutdünken, aufs Feuer, und thut die geſtoßenen Mandeln dazu; man muß ſie aber fleißig umrühren, bis es kocht. Alsdann wird das Gelbe von Eyern, als man viel Mandeln und Milch hat, ganz klein gequerlt, (man nimmt gemeiniglich vier Eyer) und zu der Milch geſchüttet, und ſodann wird dieſes alles zuſammen durch ein Tuch getrieben, und wieder zum Feuer geſetzt. Unterdeſſen werden Semmelſchnitten, und zwar in Butter, recht braun geröſtet; über dieſe wird die Mandelſuppe angerichtet, und mit Zucker und Zimmet beſtreut.

Mandel = Teig zu Paſteten. Die Mandeln werden abgebrüht, in kaltem Waſſer gewaſchen, und geſtoſſen, hernach mit ein wenig Eyweiß, welches mit Pomeranzenblüthwaſſer gepeitſcht worden, vermiſcht, und ſolches wiederholt man währendem Stoßen, damit die Mandeln kein Oehl geben. Wenn ſie nun gehörig klein geſtoßen worden, wird der Teig aus dem Mörſer genommen, und, um denſelben zu trocknen, in einer Pfanne aufs Feuer geſetzt, zuvor aber geſtoßener Zucker dazu geſchüttet, und zwar zu jedem Pfunde des Teiges $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, ſolches mit einem Spatel wohl vermengt, ſo lange umgerührt, bis der Teig nicht mehr an die Pfanne bäckt, oder, wenn man die Hand umgekehrt auf den Teig leget, ſolcher daran nicht mehr anhängt. Alsdann wird der Teig aus der Pfanne gethan, und auf einem reinen Tiſche mit ein wenig geſtoßenem Zucker mit den Händen bearbeitet. Hierauf läßt man den Teig, ehe er gebraucht wird, ein wenig ſtille liegen, hernach kann man ſich deſſelben zu dem Boden der Torte bedienen. Es kann derſelbe auch ſonſt noch auf mancherley Weiſe gebraucht, glacirt, durch die Spritze gelaſſen, und ſonſt verſchiedenes daraus formirt werden. Dasjenige, was dabey abfällt, abgeſchnitten wird, und

übrig bleibt kann man, wenn es trocken geworden, mit ein wenig Eyweiß im Mörſer ſtoßen, um ſelbiges wieder zu erweichen, hernach kleine Paſteten oder andere Galanterien, womit man die Schüſſel belegt, verfertigen.

Mandel = Torte. Die Hauptregel, welche man bey Verfertigung der Mandeltorten in Acht zu nehmen hat, beſteht eigentlich darin, daß man auf 1 Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und 12 Eyer nehmen muß. Einige pflegen mehr Zucker dazu zu thun, ſo daß man ¾, ja ein ganzes Pfund zu eben ſo viel Mandeln nöthig hat. Liebhaber von Eyern vermehren die Anzahl von zwölf bis auf dreyßig, davon ſie meiſtens die Hälfte, und von der andern Hälfte nur die Dottern dazu thun. Wem der Zimmet gefällt, der kann ein halb oder ganz Loth gröblich zerſtoßen dazu thun. Iſt der Citronengeſchmack angenehmer, muß man die Schale von einer ganzen Citrone darunter reiben, und endlich pflegen auch Einige eine Handvoll geriebenes Brod darunter zu mengen. Das Roſenwaſſer zum Abſtoßen darf nur ſo viel ſeyn, daß die Mandeln nicht öhlicht werden, aber doch ziemlich trocken bleiben.

Zu Bereitung einer guten Mandeltorte, nimmt man 2 Pfund Mandeln, ſtößt ſie in einem Mörſer ganz klein, und ſpritzt ſchlechte blaue Milch tropfenweiſe darein. Etliche nehmen Roſenwaſſer dazu, welches aber viele Leute nicht vertragen können; zu geſchweigen, daß auch die ſchlechte blaue Milch zum Auflaufen von vielen für beſſer gehalten wird, als das Roſenwaſſer. Wenn nun die Mandeln klein geſtoßen ſind, muß man ſie aus dem Mörſer in einen neuen Tiegel ſchütten, ſie erſt zart reiben, alsdann drey Eyer darein ſchlagen und ſelbige reiben, daß keine Knollen darin bleiben. Hernach ſchlägt man noch 8 Eyer darein, und rührt es immerfort. Iſt dieſes wieder fein gerieben, ſo ſchlägt man aufs neue 6 Eyer hinein, und rührt es wieder klar. Zuletzt ſchlägt man noch 24 Stück Eyerdotter dazu, damit

mit der Teig fein ſchlicht werde; mit dem Rühren aber muß ohne Aufhören beſtändig fortgefahren werden. Unterdeſſen läßt man ein Stück Butter in der Mandel-Torten-Form auf dem Ofen in der Ofenröhre zerfließen, und ſolche in der Form um und um laufen, daß ſie überall fett werde, ſeihet die Butter wieder heraus, ſetzt die Form an einen kühlen Ort, bis die Butter ſowohl an den Seiten, als unten am Boden, überall geſtanden; alsdann ſtößt oder reibt man ein Pfund Zucker fein, und ſchüttet dieſen an den Mandelteig. Ferner nimmt man Saffran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch dazu, reibt es ab, und läßt es an den Mandelteig laufen, rührt es wohl unter einander, ſchüttet den Teig hernach in die Mandeltorten-Form, macht ſie aber nicht ganz voll, weil die Torte auflaufen muß, und ſetzt ſie in einen Ofen, welcher nicht gar zu heiß ſeyn darf, ſondern darin ſchon einmal gebacken worden; denn je kühler man dergleichen backen kann, deſto beſſer werden ſie. Wenn man nun wiſſen will, ob die Torte ausgebacken iſt, ſo kann man mit einem Spänchen hinein ſtechen; bringt man dieſes trocken wieder heraus, ſo iſt ſie gar; ſonſt muß ſie noch länger backen. Wenn nun die Torte fertig iſt, muß man ſie heraus nehmen, einen Bogen Papier oben darauf, und auf dieſen ein Blech oder eine Schüſſel legen, die Form alsdann umkehren, damit die Torte heraus falle; hernach eine Schüſſel und einen Teller, darauf ſie angerichtet werden ſoll, nehmen, den Teller auf die Torte legen, die Schüſſel aber darüber, und zwar verkehrt, das Papier davon thun, die Torte mit Zucker beſtreuen, oder einen Zucker- oder Eis-Spiegel darauf machen, und ſolchen mit zierlich ausgeſchnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schalen belegen, oder dieſe eingemachte Sachen ganz klein-würflich ſchneiden, und ſie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel ſtreuen, welcher folgendergeſtalt verfertigt wird. Man nimmt von einem oder zwey

friſch

friſch gelegten Eyern das Weiße, zerklopft es in einem Töpfchen auf das allerbeſte, thut ſechs Löffel voll des ſchönſten und zu Mehl fein geſtoßenen und ausgebeutelten Zuckers in ein Schälchen, und rührt das Eyweiß nach und nach in den Zucker, daß er ſchön glänzend und glatt wird, auch dick zu werden anfängt, und nicht mehr läuft; je länger man aber rührt, deſto ſchöner und glänzender wird er. Wollte der Spiegel gar zu dick werden, ſo gießt man ein wenig weißes Roſenwaſſer daran, und rührt immerzu wohl durch einander, ſpiegelt alsdann die Mandeltorten damit, und ſetzt ſolche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nimmt man nur feines Zucker-Mehl, rührt es mit ein wenig Roſenwaſſer wohl unter einander, bis es glatt wird, und nimmer fließen kann, und ſpiegelt ſodann die Torte damit. Will man aber einen ſchönen aufgezogenen Eis-Spiegel haben, ſo macht man ihn mit dem Roſenwaſſer etwas dünner, rührt alles wohl unter einander, und überſtreicht die Torte damit; ſetzt dieſelbe alsdann ſo gleich in ein Oefchen, oder in eine Tortenpfanne, macht oben auf dem Deckel eine gute Gluth, ſo hat man ein ſchönes aufgezogenes Eis. Soll der Spiegel roth ſeyn, ſo weicht man die rothen Flecklein, Bezetta rubra oder Torna ſolis genannt, in Roſenwaſſer ein, und rührt den ſchönſten durch ein Haarſieb gereuterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wie ein Mus wird, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kann.

Mandel-Torte auf eine andere Art zu backen. Man ſtößt erſtlich ein Pfund Mandeln ganz klein, thut ſie hernach in einen Tiegel, und rührt etwa 20 Stück Eyerdotter daran. Das Weiße davon ſchlägt man beſonders in eine hölzerne oder unglaſurte irdene Schüſſel, und rührt es recht klar ab, ſchüttet auch ein halb Pfund Zucker dazu. Wenn man nun denkt, daß ſie

bald

bald in den Ofen kommen kann, ſo peitſchet man mit einem birkenen abgeſchälten weißen Reiſig das Ey-Weiß, ſo wird ein ziemlicher Haufen Schnee werden; dieſen ſchüttet man unter die abgerührten Mandeln, thut ſie ſogleich in die Mandeltorten-Form, und ſetzt ſie in einen Backofen, ſo werden ſie ſchön locker werden, und hoch auflaufen.

Auf eine andere Art. Man ſtößt ein Pfund Mandeln im Mörſer ganz klein mit ein wenig Roſenwaſſer ab, weicht Semmel-Krume in Milch oder Sahne ein, drückt ſolche hernach wieder genau aus, ſchüttet einen guten Theil derſelben unter die geſtoßenen Mandeln, ſchlägt 2 oder 3 Eyerdotter und ein ganzes Ey daran, thut eines Eyes groß friſche Butter dazu, ſtreut etwas Zucker und Zimmet darein, und rührt es, wie das vorige, fein klar zuſammen ab. Hierauf zerklopft man in einem kleinen Topfe 15 ganze Eyer und 15 Eyer-Dotter, rührt $\frac{3}{4}$ Pfund durchgeſiebten Zucker daran, thut etwas Saffran und feingeriebene Citronenſchalen dazu, imgleichen nach Belieben, ein wenig gröblich geſtoßenen Zimmet, und reibt dieſes alles wohl durch einander. Endlich ſchmiert man die Form mit zerlaſſener Butter, gießt den Teig darein, und bäckt ſie eben ſo, wie die vorige, ab.

Zu einer ſchwarzen Mandel-Torte nimmt man ein Pfund abgezogene Mandeln, ſtößt ſolche mit Malvaſier klein ab, zerklopft ſodann 6 Eyer, und rührt, eine Viertelſtunde lang, $\frac{3}{4}$ oder auch nur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker darein; miſcht ſodann die Mandeln und zuletzt zwo Händevoll geriebenes und durchgeſiebtes Rocken-Brod darunter, rührt aber jedes eine gute Viertelſtunde lang; ſtreuet zuletzt $\frac{1}{2}$ Loth Nägelein, $\frac{1}{2}$ Quent Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muskaten-Nuß und Blüthe, alles klein geſtoßen, darein, füllt den Teig in die Form, und läßt ihn, auf vorgedachte Art, backen. Bey dieſer und allen andern Mandeltor-

deltorten, wo Brod darunter kömmt, iſt zu merken, daß daſſelbe nicht eher unter die Fülle gerührt werden müſſe, als ganz zuletzt, wenn man die Mandeltorten-Form ſogleich anfüllen, und in den Ofen zum Backen ſchieben will.

Eine ſpaniſche **Mandel-Torte.** Vorher wird ein feiner Butterteig mit einigen Eyerdottern bereitet, daß er recht mürbe und ſchön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht; hernach nimmt man etliche Händevoll kleingeſtoßene Mandeln, reibt ſie mit Zucker und Zimmet, wie auch einem Stücke abgetriebener Butter, geriebenen Citronenſchalen und einem Paar Eyer ab, rührt alles wohl unter einander, präparirt ferner auch einige Piſtacien ſo wie die Mandeln, und thut ſie auch dazu. Nach dieſem kann man von den Mandeln etwas dünn über das Unterblatt ſtreichen, wieder einen ausgerollten Teig darüber legen; alsdann eingemachte Sachen übergeſtrichen, und einen Teig darüber, hierauf von den Piſtacien eingeſtrichen, und wieder einen dünnen Teig darüber gelegt, und ſo noch einmal eins ums andere, aber allemal einen dünnen Deckelteig dazwiſchen. Das Letzte oder Oberſte muß auch ein Deckel von Teig ſeyn. Zuletzt wird ein zierlicher Rand herum gemacht, und eine Stunde lang ganz langſam gebacken. Will man es in einem Backofen gar machen, ſo wird es mit einem Bogen Papier auf ein Blech verfertigt, und ſo im Ofen gar gemacht; doch darf der Ofen nicht allzu heiß ſeyn, damit es recht durchbacke und nicht verbrenne. Die Torte kann man nach dem Backen entweder glaciren, oder auch natürlich laſſen.

Mandel-Torte im Teige. Man kann ſo viel Mandeln nehmen, nachdem man eine Torte machen will, ſolche klein ſtoßen, alsdann halb ſo viel geriebenen Zucker, geſtoßenen Zimmet, Roſenwaſſer, und nach Gutdünken ein Stückchen Butter dazu thun, dieſes alles zu-

ſammen

ſammen auf dem Feuer ein wenig abrühren, und hinſetzen, daß es kalt werde, und hernach einen weichen abgeſtoßenen Teig auf folgende Art verfertigen, wenn man nämlich ungefähr ½ Pfund abgeriebene Butter mit einigen Löffeln voll Sahne und 3 bis 4 Eyerdottern wohl zuſammen abrührt, aber nicht auf dem Feuer, alsdann ſo viel fein Mehl hinein ſtößt und ſtampft, daß der Teig auf dem Backtiſche ferner wohl durchgearbeitet werden kann. Hieraus wird nun eine Torte zugerichtet, wohl gebacken, und mit Zucker und Roſenwaſſer glacirt.

Eine Torte von bittern Mandeln. Man nimmt auf ¼ Pfund ſüße Mandeln, ¼ Pfund bittere, ¾ Pf. geriebene Citronenſchalen, bereitet ſolches gehörig mit 8 Eyern, und läßt es in einer Form backen. Oder, es können auch die Mandeln mit etlichen Eyerdottern, einem Stücke Butter, und dem gehörigen Zucker, abgeſtoßen und in Teig gebacken werden.

Citronen-Mandeltorte. Hiezu muß man 18 Eyerdotter nehmen, von 12 Eyern das Weiße aufheben, alsdann die 18 Eyerdotter mit ¾ Pfund fein geriebenem Zucker beſtändig nach einer Seite recht dick rühren, bis es ſich hebt, hernach 4 Loth fein Mehl, 1 Pfund fein geſtoßene Mandeln und 3 bis 4 geriebene Citronenſchalen dazu rühren, und in einer hiezu zubereiteten Form backen.

Mandel-Torteletchen. Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, alsdann reibt man nach und nach 8 bis 10 Eyerdotter dazu, thut ferner Zucker nach Gutdünken, ½ Pfund fein geſtoßene Mandeln und ein wenig Wein daran, und rührt ſolches wohl unter einander. Zuletzt wird 1 Pfund fein durchgeſiebte weiße Stärke dazu gerührt. Nach dieſem kann man kleine Paſtetchen-Formen mit Butter beſtreichen, mit fein geriebenem Brode beſtreuen, von dem Angerührten hinein ſchütten, und es backen laſſen. Wenn man will, ſo

kann man das Eyweiß zu einem ſteifen Schaum ſchlagen, zuletzt dazu rühren, und auf dieſe Art auch in einer großen Form backen.

Torte von Mandel-Rohm. Es wird ein Pfund Mandeln ſo fein als Mehl geſtoßen, und mit ſüßer Milch durch ein kleines Sieb geſtrichen; was aber nicht durchgeht, wieder geſtoßen, bis alles hindurch iſt, und das Durchgeſtrichene muß recht dick ſeyn. Hernach kann man ſolches mit Zucker und Zimmet kochen, und beſtändig rühren, bis es ein recht dicker Rohm wird; alsdann läßt man es kalt werden, verfertigt es mit einem Mandelteig zu einer Torte, beſtreicht es mit Johannisbeerſaft, und bäckt es gehörig im Ofen.

* Amygdalus marina ſinus Perſici, Horau, der See-Mandelbaum. Man trifft dieſen beſonders in den Gegenden des perſiſchen Meerbuſens an, wo das Waſſer vielfältig neben ſeinem ſtark geſalzenen Geſchmack auch ſehr bitter iſt. Insbeſondere trifft man dieſen Baum häufig auf ſchlammigen Plätzen an, welche von Zeit zu Zeit den Ueberſchwemmungen von der See unterworfen ſind. Seine zweigige und holzartige Wurzeln gehn ſehr tief in den Grund; der Stamm iſt ungefähr anderthalb Spannen dick; die Wurzel treibt aber wenig ſolche Stämme, und ſie ſind meiſtens wie gewunden, und gleichſam mit einer ſchaligen Rinde überzogen. Die Zweige ſind ungleich, und zerbrechlich, und tragen blätterige Nebenäſtlein, zwo Ellen lang, weit von einander und gegen einander über ſtehend. Die eigentliche Rinde iſt hart, aſchfärbig, und in den Zweigen einigermaßen wollig. Das Holz iſt hart und dicht, brennt nicht gern, aber deſto länger, und verzehrt ſich nicht ſowohl in Kohlen, als vielmehr blos in eine glühende Aſche. Die Blätter ſtehn allezeit wechſelweiſe gegen einander über, und kommen aus dicken gelblichen Stielen, ſind platt, länglich, ſteif, und rings herum zerbrechlich; ſie endigen ſich in eine ſtumpfe Spi-

ze.

ze. Die innere Oberfläche iſt glänzend grün, die äuſſere aber weiß, und ſein wollicht. Sie haben auch einen ſalzigen Geſchmack; es ſey nun dieſer von ihrem eigenen Safte, oder von dem Salzwaſſer, welches ſie ſo oft abſpühlt. Zu oberſt auf den Zweigen tragen ſie wenige Blümchen, welche dunkelgelblich und meiſtens unvollkommen ſind, ſich gemeiniglich in vier oder fünf Blättchen ausbreiten, welche fleiſchicht und ungeſtaltet ſind, und gleichſam innerhalb einem hohlen Kügelchen ſtehen. Man nimmt auch an ihnen einen ſehr kurzen Staubgang wahr, um welchen vier Staubfäden herum ſitzen. Die Frucht ſelbſt, welche darauf folgt, ſieht einer Mandel gleich, hat eine grüne Hülſe, und der Stein ſitzt inwendig ſehr feſt an, iſt auch, je reifer er wird, immer härter. Der Kern ſpaltet ſich entzwey, und hat einen tauben matten Geſchmack.

Man gebraucht das Holz dieſes Baums zum Brennen, und die Zweige zu einem Futter für die Kameele. In ſolcher Abſicht laufen die Schiffleute währender Ebbe aus, und ſammeln dieſelben in Büſchlein, die ſie an den Ufern feil bieten.

Man findet auch eben dieſen Baum häufig an den ſumpfigen Ufern von Indien, unter dem malaiſchen Namen Saga.

Amylon, ſiehe Stärke.

Amyris toxifera L i n n. ſiehe Gift-Baum.

Ende des erſten Theiles.

Anhang
zum Alaun, ſiehe Seite 477.

Von dem römiſchen oder rothen Alaun hat man bisher insgemein dafür gehalten, daß er nur deswegen eine rothe Farbe habe, weil man denſelben aus rothen Steinen oder Erden hervorbrächte, und es hat niemand einen andern Unterſchied zwiſchen dem rothen und dem weiſſen Alaun, als bloß die Verſchiedenheit der Farben, bemerkt. Das Gegentheil hievon iſt vielmehr daraus klar, weil man jenen allemal ungleich theurer, als dieſen, bezahlt hat; woraus wenigſtens ſo viel folgt, daß der rothe Alaun den Künſtlern und Handwerkern entweder einen beſondern, oder einen vorzüglichen Nutzen, in Vergleichung gegen den gemeinen weißen, gewährt haben müſſe.

Eben der jetzt erwähnte höhere Preis des rothen Alauns, hat gewinnſüchtige Leute gereizt, einen falſchen rothen Alaun in das Publikum zu bringen. Gedachte falſche Waare iſt nichts anders, als gemeiner, in kleinen Kryſtallen ausgeſchoſſener weißer Alaun, welchen man in einem aus rothen Thone und Waſſer verfertigten Brey umgewälzt, und darauf wiederum getrocknet hat. Man kann den Betrug ſogleich entdecken, wenn man nur einen von den Kryſtallen in kaltes Waſſer wirft, und eine Zeitlang

lang darin bewegt; denn der Thon läßt ſich auf dieſe Weiſe abwaſchen, und es bleibt alsdann ein Stück offenbar weißer Alaun übrig; wie man denn auch den auf der Oberfläche der Kryſtallen haftenden Thon leicht durch das Geſicht entdecken kann. Dieſe falſche Waare des nachgemachten rothen Alauns hat ſich nicht allein heut zu Tage mit eingeſchlichen, ſondern auch den fremden aufrichtigen rothen Alaun gänzlich aus Deutſchland verdrängt. Dieſes hat die geſchickten Herrn Gebrüder **Gravenhorſt** in Braunſchweig, welche ſich bereits durch anderweitige nützliche Fabrikproducte, wovon ich in der Folge dieſes Werkes ſprechen werde, berühmt gemacht haben, veranlaßt, den aufrichtigen rothen Alaun nachzumachen, und es hat ihnen geglückt, dergleichen herauszubringen, welches ſich bey den damit angeſtellten Verſuchen in der Färberey völlig bewährt bewieſen hat.

Es iſt freylich bewundernswürdig genug, daß man eine Waare, die von den deutſchen Schönfärbern ſo häufig angewendet worden iſt, dieſen Künſtlern ganz unvermerkt hat entziehen, und an deren Statt eine gedachten Leuten nicht weniger bekannte, nur mit einem falſchen Mantel bedeckte Waare unterſchieben können. Die Sache bleibt aber dem ungeachtet richtig; und alles, was man hievon zur Vertheidigung vernünftiger Färber ſagen kann, beſteht darin, daß dieſe nach und nach gemerkt haben müſſen, wie ihnen der falſche rothe Alaun keine andere Wirkung, als der gemeine weiße, leiſte; welches daraus erhellt, weil man den Gebrauch des rothen Alauns in den guten Färbereyen jetzt gänzlich abgeſchafft hat.

Die Urſachen, warum man dem deutſchen Publicum den aufrichtigen rothen Alaun entzogen hat, ſind vermuthlich folgende. Vielleicht iſt die Kunſt, den rothen Alaun zu verfertigen, verloren gegangen. Nachrichten aus fremden Ländern, ſonderlich aus Italien, könnten die Richtigkeit dieſer Vermuthung entſcheiden. Vielleicht hat aber nur der Handel mit dieſer Waare nach Deutſchland aufgehört,

gehört, weil etwa die Fremden ihre Rechnung nicht mehr dabey gefunden haben. Es kann endlich auch wohl ſeyn, daß die Ausländer den hieſigen Färbern den aufrichtigen rothen Alaun deswegen mit Fleiß entziehen, damit dieſelben nicht im Stande ſeyn mögen, gewiſſe Farben, ſonderlich auf Seide, in gleicher Schönheit und Feſtigkeit, als die ausländiſchen ſind, hervor zu bringen.

Der **gravenhorſtiſche** rothe Alaun iſt nicht nur aufrichtig, ſondern ſogar eine ſolche Waare dieſer Art, die weit vollkommener iſt, als die ehemalige fremde war.

Damit man fernerhin vor dem Betruge ſicherer ſeyn möge, will ich die Kennzeichen nebſt einigen Eigenſchaften des aufrichtigen rothen Alauns beſchreiben, auch hin und wieder mit den Eigenſchaften des weißen ſowohl als auch falſchen rothen Alauns vergleichen.

1) Der rothe und der weiße Alaun ſind zwar, im eigentlichen Verſtande genommen, zwo verſchiedene Salzarten; ſie haben aber, in Anſehung ihrer Beſtandtheile, viel Aehnliches mit einander. Da man nun ſchon längſt gewohnt iſt, Körper, an welchen man dergleichen Aehnlichkeit antrifft, unter eine Claſſe zu zählen und mit ähnlichen Namen zu belegen: ſo kann man unſere Vorfahren nicht tadeln, wenn ſie beyde Salzarten, wovon allhier die Rede iſt, Alaun genannt haben. Die Beſtandtheile des weißen Alauns ſind nämlich, bekanntermaßen, die Vitriolſäure, ein Laugenſalz, und eine auflösbare Erde. Und den Beſtandtheilen des rothen Alauns kann man mit Recht eben dieſen Namen geben. Nur ſind ſonderlich die Erden beyder Salzarten ſehr unterſchieden.

2) Die Figur der Kryſtallen iſt kein geringes Kennzeichen einer Salzart; jedoch nur bey denjenigen, die ſich eine Kenntniß der Salze erworben haben. Die rothen Alaun-Kryſtallen formiren ſich ganz anders, als die weißen; es läßt ſich aber der Unterſchied ſchwerlich mit Worten ausdrücken; und überdieß würde es zu umſtändlich ſeyn, auch vergebliche Koſten verurſachen, wenn man

eine

eine kaufbare Salzart durchaus in vollſtändig regelmäſſige Kryſtallen bringen wollte. Folglich iſt die Figur der rothen Alaun-Kryſtallen kein ſolches Kennzeichen von der Aufrichtigkeit der Waare, welches man dem Publicum anpreiſen könnte.

3) Der gemeine oder ſogenannte weiße Alaun iſt eigentlich ohne Farbe, und beynahe durchſichtig; er wird aber auf der Oberfläche weiß und trübe, wenn man denſelben eine Zeitlang der trocknen Luft ausſetzt. Der rothe Alaun hat hingegen eine blaſſe, jedoch reine Rubinröthe, und iſt gleichfalls beynahe durchſichtig; es verliert ſich aber dieſe Durchſichtigkeit in der trocknen Luft nicht; ja, ſie bleibt noch unverändert, wenn man gleich die Kryſtallen eine lange Zeit, im Sommer den Sonnenſtrahlen, und im Winter der Stubenwärme, ausſetzen wollte.

4) Der Geſchmack des weißen Alauns iſt weit herber, als der Geſchmack des rothen. Berührt man jenes Salz nur mit der Spitze der Zunge: ſo kann man ſogleich eine ſcharfe Zuſammenziehung bemerken; hingegen kann man dergleichen kaum ſpüren, wenn man dieſes gänzlich im Munde zerfließen läßt.

5) Schüttet man gemeinen weißen Alaun in einen heſſiſchen Schmelztiegel, und erhitzt dieſen Tiegel nach und nach, ſo geht das Salz anfänglich gänzlich in einen wäſſerigen Fluß; hierauf fängt es an zu ſieden, und wäſſerige Dünſte auszuſtoßen, wobey es ſich aufbläht, und in einen ſchwammigen Körper verwandelt, welcher in einer ſehr großen Gluth nicht fließt, ſondern unverändert bleibt. Man behandle aber den rothen Alaun auf gleiche Weiſe, ſo wird er anfänglich nicht zerfließen, wohl aber, nachdem er einen größern Grad der Hitze erlangt hat, als dem weißen Alaun zum Fließen nöthig war, ſich etwas aufblähn, weiß und undurchſichtig werden. Die weiße Farbe verwandelt ſich hierauf in eine bläuliche, und es ſteigt ein Dampf in die Höhe; ferner wird die bläuliche Farbe wieder in eine weiße, und nachher in

eine ſchöne grüne, verwandelt, und endlich geräth das Salz bey ſtarker Hitze gar in den Schmelzfluß.

6) In dem Waſſer zerfließt der aufrichtige rothe Alaun, gleich dem gemeinen weißen, gänzlich; folglich bleibt dergleichen Erde, als der falſche rothe Alaun abſetzt, nicht zurück. Das warme Waſſer löſt eine größere Menge, als das kalte, von dieſer Salzart auf; und nachdem man in der Wärme ſo viel davon aufgelöſt hat, als das Waſſer hat auflöſen können, erſcheint die Solution, gleich den Kryſtallen ſelbſt, ſchön roth von Farbe. Läßt man auch alsdann die Solution wieder erkalten, ſo ſchießt ein Theil des aufgelöſten Alauns in Kryſtallen an, die ſowohl der Farbe als den übrigen Eigenſchaften nach, dem zuvor aufgelöſten Salze gleichen. Sogar der, zufolge des vorhergehenden Verſuches, in der Gluth gefloſſene rothe Alaun, hat nicht aufgehört ein Salz zu ſeyn, und eben ſo wenig dasjenige, was ihm die Röthe gab, verloren; denn man kann den gefloſſen geweſenen Körper im Waſſer auflöſen, und es kömmt auch unter dieſer Behandlung die Röthe wieder zum Vorſcheine.

7) Hat man den rothen Alaun im Waſſer aufgelöſt, und gießt zu dieſer Solution Oleum tartari per deliquium, oder ein anderes im Waſſer aufgelöſtes feuerbeſtändiges Laugenſalz· ſo erfolgt ein Niederſchlag, gleichwie ſich ſolches gleichfalls zuträgt, wenn man den weißen Alaun auf eben dieſe Weiſe behandelt. Zugleich wird man aber, bey der jetztbeſchriebenen Behandlung des rothen Alauns, das Aufſteigen eines flüchtigen Laugenſalzes deutlich durch den Geruch empfinden; welcher Erfolg nur bey einigen, und nicht bey allen, weißen Alaunarten ſtatt findet.

Will man jedoch auf dieſe Weiſe aus dem rothen Alaun alles niederſchlagen, was ſich niederſchlagen läßt, ſo kömmt es dabey nicht blos auf den Zuſatz einer hinlänglichen, oder wohl gar überflüſſigen Menge des feuerbeſtändigen Laugenſalzes an; denn die Erde des rothen Alauns fällt nicht ſo plötzlich, als die Erde des weißen; man muß vielmehr

auf

auf dieſen Erfolg warten, bis das flüchtige Laugenſalz, welches der rothe Alaun in Menge enthält, verraucht iſt; und es verfließt viel Zeit, ehe ſolches geſchieht, wenn man nicht mit der Wärme zu Hülfe kömmt. Hat man nun endlich den gedachten Niederſchlag gehörig abgeſondert, ausgeſüßt, und getrocknet: ſo wird man aus dem rothen Alaun keine ganz weiße, ſondern eine blaßröthliche oder fleiſchfarbige Erde erhalten haben.

8) Man nehme einen ſolchen gewöhnlichen Glasſatz, der beym Schmelzen ein recht reines, nämlich vollkommen durchſichtiges, auch ungefärbtes Glas giebt, vermiſche damit etwas von der ſo eben beſchriebenen aus dem rothen Alaun niedergeſchlagenen Erde, und ſchmelze dieſe Vermiſchung zuſammen: ſo wird man ein Glas erhalten, welches ſapphirblau, und zwar reiner und lebhafter, gefärbt iſt, als wenn man, anſtatt der Alaunerde, die ſächſiſche Kobaltfarbe dem Glasſatze beygemiſcht hätte.

Was den ehemahligen Gebrauch des aufrichtigen rothen Alauns betrifft, ſo verſichern betagte Färber, wie ſie vor Zeiten dieſe Salzart ſehr häufig, ſonderlich zum Seidenfärben, angewendet, und von ſolcher Anwendung eine Wirkung gehabt hätten, die der jetzige, nämlich der falſche rothe Alaun, nicht gewähren wollte. Den jüngern Färbern iſt hingegen der Nutzen des fremden aufrichtigen Alauns gänzlich unbekannt: ohne Zweifel deswegen, weil dieſe niemals Gelegenheit gehabt haben, Gebrauch davon zu machen.

Die alten chymiſchen Schriftſteller ſagen ſehr viel von dem Gebrauche des römiſchen und rothen Alauns. Die heutigen Färber gebrauchen gewöhnlich, neben andern Materialien, auch entweder weißen oder falſchen rothen Alaun, indem ſie Wolle oder wollene Zeuge ächt hochroth färben wollen. Wendet man nun, anſtatt der jetztgedachten Alaunarten, den **gravenhorſtiſchen** rothen Alaun an, und zwar auf eben die Art, wie man jene anzuwenden pflegt: ſo erſcheinet die Farbe, welche man hervor bringt, feuriger als gewöhnlich;

wöhnlich; auch dringt ſolche tiefer ein, und die auf dieſe Weiſe gefärbte Wolle läßt der Hand eine ungleich feinere und weichere Empfindung, als ſonſt gewöhnlich iſt, bemerken.

Auch bey Hervorbringung der tiefen oder carmeſinrothen Farbe iſt der Alaun den Färbern ein unentbehrliches Material. Wendet man bey dieſer Arbeit den **gravenhorſtiſchen** rothen Alaun, anſtatt des gemeinen, an, und zwar in gleicher Menge und auf die gewöhnliche Art: ſo erhält man diejenige Farbe nicht, die man zu haben verlanget. Vielmehr ergiebt der Erfolg der von geſchickten Männern damit angeſtellten Verſuche, daß, anſtatt des Carmeſin-Roth, ein ganz blaſſes und mattes Roth, gleich als ob man nicht genug färbende Theile angewendet hätte, zum Vorſchein kömmt. Ungeachtet aber die Farbe blaß und matt erſcheint, ſo kann man doch deutlich bemerken, daß ſolche tiefer, als gewöhnlich, in die Zeuge gedrungen iſt, und auch der oben erwähnte feinere Angriff der Wolle läßt ſich bey dieſen Verſuche abermal wahrnehmen.

Die Verſuche mit dem **gravenhorſtiſchen** rothen Alaun, anſtatt des gemeinen weißen, auf andere Farben, haben endlich überhaupt bemerken laſſen, daß die auf ſolche Art gefärbte Wolle allemal feiner und weicher, als ſonſt gewöhnlich, hervor komme; hiernächſt, daß die Farben beſſer durchdringen, auch faſt allemal von feſterer Art, als ſonſt gewöhnlich, ſind; und noch ferner, daß ſich jederzeit ein großer Unterſchied bey dem Färben ſelbſt, ſowohl in Abſicht auf die hervor kommenden Farben, als auch anderer Umſtände wegen, äußere.

Uebrigens leiſtet auch der **gravenhorſtiſche** Alaun bey dem Färben des Leders, und zwar in vielerley Farben, ungleich beſſere Dienſte, als der gemeine weiße, oder falſche rothe Alaun.

Man werfe in ein mit reinem Waſſer halb voll gefülltes Weinglas nur einer Erbſe groß von mehrgedachtem rothen Alaun, und bewege das Waſſer, bis der Alaun

zergangen iſt. Auf eine gleiche Art verfahre man mit dem weißen, oder, welches einerley iſt, mit dem falſchen rothen Alaun, in einem andern Glaſe. Endlich werfe man in jedes Glas eine gleiche Menge, jedoch nur ſehr wenig feines Fernambuk-Holz, und bewege das Waſſer abermal. Kaum wird das Holz in dasjenige Glas geworfen ſeyn, in welchem ſich der **gravenhorſtiſche** Alaun befindet: ſo wird man das Waſſer ſchon gefärbt ſehen. Und kaum wird das Waſſer, in welchem der fremde Alaun zergangen iſt, die Farbe zeigen: ſo wird man in dem erſtern ſchon eine blutrothe Tinctur erblicken. Dieſe Erfahrung wird einen geſchickten und in der Erfindungskunſt geübten Färber zu fernern wichtigren Speculationen, in Anſehung des vorzüglichen Nutzens dieſes in aller Abſicht anzupreiſenden Alauns, leiten.

10.

2°/5